

Pour un apéro avec le fleuve ou un repas en bonne compagnie...

Menu Le Corylus

NOM LATIN DU COUDRIER

DISPONIBLE EN OPTION SANS GLUTEN.
DEMANDEZ-LE À VOTRE SERVEUR.

PLAT VÉGÉTARIEN

ENTRÉES

EN TABLE D'HÔTE REMPLACEZ VOTRE SOUPE PAR UNE ENTRÉE : ON VOUS SOUSTRAIT L'ÉQUIVALENT DU TARIF DE LA SOUPE SUR LE MONTANT DE L'ENTRÉE SÉLECTIONNÉE.

Conseil de notre comptable

PAYEZ AVEC INTERAC
UNE GRANDE DIFFÉRENCE POUR LES PME.
Pour 100 \$ d'achat : frais débit 0.10 \$ / frais crédit 3 \$

ENTRÉES IDÉALES À PARTAGER

- Chips chaudes croustillantes** 12
Accompagnées de sauce barbecue backfire du Bootlegger et de mayonnaise à l'érable maison.
- Brie au four** 19
Recouvert de gelée de pomme de l'isle et de canneberges séchées.
- Plateau dégustation de la mer** 26
Saumon fumé, mélange de crevettes nordiques, bonbons de saumon à l'érable et mousse au saumon. Accompagné de confit d'oignon, pain frais, croustilles de maïs, croutons, citron et sauce tartare.
- Plateau dégustation de charcuteries** 26
Mini pâté croche, saucisson Charlot 1608, saucisson le Brasier, saucisson Rosette, rilette de dinde maison, terrine abricot / mistelle de pomme et terrine de cerf rouge et canneberges. Le tout accompagné de gelée de pomme de l'Isle, ketchup aux fruits maison, pain frais, croutons et croustilles de maïs.

- Rouleaux de printemps croustillants (3)** 10
Servis avec sauce aux prunes maison.
- Crevettes nordiques frites** 15
Accompagnées de citron et de sauce crémeuse épicée
- Calmars frites** 18
Accompagnés de citron et de sauce crémeuse épicée.
- Bâtonnets de fromage** 4 / 9 8 / 15
Servis avec sauce marinara.
- Soupe à l'oignon aux fromages de Charlevoix** 14
Bouillon à la bière de l'Isle et gratiné aux fromages de Charlevoix.
- Fondues (2) style parmesan** 16
Aux 5 fromages de Charlevoix, servies sur salade verte et vinaigrette maison.

TABLE D'HÔTE

NOTRE TABLE D'HÔTE INCLUT UNE SOUPE, UN REPAS PRINCIPAL, UN DESSERT DE VOTRE CHOIX, CAFÉ RÉGULIER / THÉ AINSI QU'UN SHOOTER DIGESTIF DES VERGERS PEDNEAULT. En table d'hôte, remplacez votre soupe par une entrée : on vous soustrait l'équivalent du tarif de la soupe sur le montant de l'entrée sélectionnée.

	À LA CARTE	TABLE D'HÔTE		À LA CARTE	TABLE D'HÔTE
Soupes SERVIES AVEC PAIN FRAIS DE LA BOULANGERIE BOUCHARD					
Potage maison du Chef	6	Inclus	Filet de truite arc-en-ciel (5 à 6 oz)	29	44
Soupe aux gourganes	6	Inclus	Fish and chips (2) - Morue	30	45
Plats			Lasagne aux deux saumons	30	45
Spaghetti sauce à la viande maison	20	35	Brochettes de poulet souvlaki (2)	25	40
Spaghetti aux fruits de mer	25	40	Cuisse de canard confit et sa sauce pomme d'érable	35	50
Salade César et Nems au canard (3)	19	34	Contre-filet et sa sauce Mamzell' Marie-Anne	39	54
Mac n'cheese	20	35			
Crevettes papillon à l'ail servies sur riz	26	41			

LES PLATS CI-DESSOUS SONT SERVIS AVEC DES LÉGUMES SELON L'ARRIVAGE ET UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT DE RIZ, POMME DE TERRE GRELOT OU FRITES.



REPÉREZ LE LOGO DÉCOUVRE Charlevoix.
Indique les plats dont certains produits proviennent de producteurs charlevoisiens.



CUISINE FAMILIALE



TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES POUR EMPORTER.

- BIG BURGER CORYLUS** 20
CHOIX DE PROTÉINES
• Boeuf
• Porc effiloché
• Poulet pané
• Végétarien - Galette de pois chiches
Fromage suisse, tomate, salade, cornichons et mayonnaise maison à l'amélanchier. Servi avec frites et salade de chou.
- Sous-marin spécial Le Corylus** 6 po / 19
Pepperoni, jambon, smoked meat, salade, tomate et sauce Corylus. Le tout gratiné et accompagné de frites et salade de chou.
- Club sandwich** 20
Poulet, bacon, salade, tomate et mayonnaise. Servi avec frites et salade de chou.
- Club au crabe** 32
Crabe, bacon, salade, tomate et mayonnaise. Servi avec frites et salade de chou.
- Shrimp roll** 26
Mélange de crevettes nordiques, céleri, tomate, échalote et sauce épicée servi sur un pain aux patates. Accompagné de frites et salade de chou. S'accorde bien avec le Belleruche Côtes-du-Rhône.
- Crab roll** 35
Mélange de crabe, céleri, tomates, échalotes et mayonnaise servi sur un pain aux patates. Accompagné de frites et salade de chou. S'accorde bien avec le Sauvignon blanc, Atanga.
- Hot-dog de Charlevoix** 16
Saucisse style Toulouse à la mistelle des Vergers Pedneault. Servi avec frites et salade de chou.
- Pâté croche de l'Isle** 16
Recette ancestrale insulaire - Pâté à base de porc et de veau haché pouvant tenir dans une main servi avec ketchup aux fruits maison, salade verte et frites.
- Lanières de poulet (4)** 18
Servies avec frites, sauce barbecue et salade de chou.

- Extras**
Poutine régulière +5
Poutine italienne +6

	PETITE	MOYENNE	FAMILIALE
Frites	4	7	10
Rondelles d'oignons	10		
Poutine	9	14	20
Poutine du diable	9	14	20
Poutine italienne	11	16	22
Rehausse ta poutine		Porc effiloché ou Smoked meat	+4
Pizzas		Duetto spaghetti bolognaise +6 Duetto spaghetti fruits de mer +10	7 POUCES 10 POUCES
Pepperoni et fromage			13 18
Garnie			14 20
Fruits de mer			18 25
Végétarienne			14 20
Rehausse ta pizza		Porc effiloché Smoked meat ou Bacon Salade César ou Salade verte	+4 +4 +6

MENU ENFANT

- JUS INCLUS : POMME | ORANGE
- Lanières de poulet (2) et frites** 11
 - Hot-dog et frites** 11
 - Fish n'chips et frites** 12
 - Spaghetti sauce à la viande Corylus** 11
 - Mac n'cheese** 11

DESSERTS

- GOÛTEZ ICI LES MERVEILLEUX DESSERTS DE NOTRE BISCUIERIE.
- Tartelettes**
Pomme, poire et sirop d'érable 8
Ganache à la crème de petites poires, amélanche et cerise 8
 - Gâteaux**
Carottes 8
Triple chocolat 8
Fromage et confiture de cerises 8
 - Verrine fraîcheur du moment aux fruits** 8

CAFÉS ET PRODUITS ALCOOLISÉS AU VERSO



DÉJEUNERS

TOUS NOS DÉJEUNERS INCLUENT
UN CHOIX DE CAFÉ RÉGULIER, THÉ OU JUS.

Disponibles de 8 h à 10 h 45.



Ajoutez-y une
sangria du verger!

Le Corylus

NOM LATIN DU COUDRIER

ALCOOLS De l'apéro au digestif... PEDNEAULT

Cocktails

Bloody Ceasar

Vodka, Clamato épicé,
épices Bootlegger et tabasco.



10

Houblon en terrasse

Bière blanche, jus de canneberge et jus d'orange.

9

Signature Pedneault Spritz de Charlevoix

Cidre au bleu et apéritif Menaud.
Cidre à la poire et apéritif Menaud.



9

Gin tonic du verger

Cocktail à base du gin de
chez Hydromel Charlevoix. Choisir une option de sirop :
Bleuet / Amélanche / Cerise / Pomme / Poire / Prune

10,5



Cerisette

Rhum ambré, sirop de cerise et pepsi.

9

Sangria du verger

(bleuet ou poire)
Cidre aux bleuets ou à la poire,
jus d'orange et fruits du moment.

Verre: 9

1/2 pichet: 18

Pichet: 27

Sève de prune

Mistelle de prunes, Sortilège à l'érable et jus de canneberge.

9,5

Apéros

Blanchon

Cidre pétillant et rafraichissant
rappelant la pomme verte.

VERRE 8 1/2 BOUTEILLE 12 BOUTEILLE 22

Dame Prune

Cidre à la prune merveilleux
avec pâtés et fromages.

8 17 27

Isle aux Bleuets

Cidre pétillant aux bleuets
rappelant la sangria.

8 13 27

Pomme d'érable

Cidre à l'érable idéal
avec des fromages fins.

8 17 27

Or de l'Isle

Cidre doux pétillant
aux poires du verger.

8 13 27

Pommier de cerise

Cidre à la cerise rappelant
un rosé demi-sec.

8 17 27

BREUVAGES SANS ALCOOL

Boisson gazeuse	3,5
Jus de pomme pétillant	6
Jus de pomme et poire pétillant	6
Eau pétillante Onibi - Nature ou lime	4
Bière sans alcool - Heineken ou Sober	6,5



Conseils de notre sommelière

Photos et autres
informations



Bières L'Étala Microbrasserie - Isle-aux-Coudres

EN FÛT

8 oz : 5 | 12 oz : 8 | Pinte : 11 | 1/2 pichet : 15 | Pichet : 26

EN CANETTE 473 ml : 9

Le Pilier (5%) - Blonde

Bière aux doux arômes de fruits tropicaux et de levain.

La Block (5,2%) - Blanche

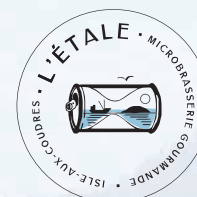
Bière rafraichissante aux notes d'agrumes.

Le Ruisseau Rouge (5,4%) - Rousse

Bière aux arômes gourmandes de torréfaction et de caramel.

Immortelle (6,5%) - IPA

Bière élaborée avec la fleur d'immortelle récoltée localement.



Bières en canette (473 ml)

Menaud - Distillerie et Brasserie Menaud

Camerise (4%) - Sûre fruitée

Belle acidité et arômes rafraichissants de petits fruits des champs.

Salicorne (4,6%) - Bière surette

Salicorne de l'Isle-aux-Coudres offrant des notes salines et citronnées.

Azote (4,7%) - Dry Stout

Bière onctueuse conditionnée à l'azote.

Coors Light et Molson Ex



Digestifs

Glacier 3 oz

Cidre de glace pourvu d'une belle acidité et une finale caramélisée.

Grande Glace 3 oz

Mistelle de pommes gelées aux arômes d'érable
rappelant le porto blanc.

Mistelle de prunes 3 oz

Mistelle aux arômes de noisettes et de caramel
pouvant rappeler un cognac.

Mistelle de pommes et poires 3 oz

Mistelle aux fruits du verger rappelant le Pineau des Charentes.

Crème de petites poires 3 oz

Crème d'amélanches aux arômes de chocolat noir, cerise et amande.

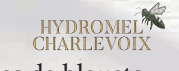
Saint-Antoine 2 oz

Vin fortifié vieilli en barils de bourbon s'apparentant
à un porto blanc aux aromates de miel et de fraises.



Notre-Dame 2 oz

Vin fortifié vieilli 2 ans en barils de porto. Ses arômes de bleuets,
de cassis et de torréfaction se marieront à merveille avec votre dessert.



Dégustation

Planche dégustation de L'Étala

Microbrasserie - Isle-aux-Coudres 3 x 8 oz

Le Pilier (Blonde), La Block (Blanche), Le Ruisseau rouge (Rousse)

Planche dégustation de cidres pétillants 3 x 2,5 oz

Blanchon (Pomme), Isle aux Bleuets (Bleuet), Or de l'Isle (Poire)

Planche dégustation de cidres plats 3 x 2,5 oz

Dame Prune (Prune), Pommier de cerise (Cerise), Pomme d'érable (Érable)

Vins blancs

	VERRE 5 OZ	BOUTEILLE
FRUITÉ ET VIF Macabéo/sauvignon Fuentesecca Espagne	9	40
AROMATIQUE ET ROND Chardonnay, Fun France	9	41
FRUITÉ ET VIF Belleruche, Chapoutier France	9	41
DÉLICAT ET LÉGER Oscéolat Muscat Charlevoyou Charlevoix	9	42
DÉLICAT ET LÉGER Pinot Grigio, Bolla Retro Italie	9,5	43
FRUITÉ ET VIF Sauvignon blanc, Atanga Nouvelle-Zélande	9,5	45

Vin rosé

FRUITÉ ET LÉGER Roseline France	9	40
--	---	----

Vins rouges

AROMATIQUE ET CHARNU Cabernet/Tempranillo Liberado Espagne	9	37
FRUITÉ ET GÉNÉREUX Sangiovese, Nespolino Italie	9	41
AROMATIQUE ET CHARNU Bila-Haut, Chapoutier France	9,5	42
FRUITÉ ET GÉNÉREUX Pinot noir, Pure coastal Australie	9,5	44
AROMATIQUE ET CHARNU Malbec, Clos de los Siete Argentine		54
AROMATIQUE ET SOUPLE Pinot noir, Clos Jordanne Bouteille / 65 Canada		

Blanchon 14

Un œuf, un choix de viande (bacon, jambon effiloché ou saucisse).
Accompagné de pommes de terre rissolées, pains frais cuits sur le grill,
confitures de fraises maison et salade de fruits maison.

Béluga 20

Deux œufs, deux choix de viande (bacon, jambon effiloché ou saucisse).
Accompagné de pommes de terre rissolées, cretons de Charlevoix, fèves au lard,
pains frais cuits sur le grill, confitures de fraises maison et salade de fruits maison.

Brunch Corylus 25

Deux œufs, bacon, jambon effiloché, saucisse, cretons de Charlevoix, mini pâté
croche, fèves au lard, crêpe, sirop, pommes de terre rissolées, pains frais cuits
sur le grill, confitures de fraises maison et salade de fruits maison.

Œuf bénédicte

Deux œufs pochés servis sur muffin anglais nappé de sauce hollandaise.
Accompagné de pommes de terre rissolées et salade de fruits maison.

Béné de la ferme Jambon effiloché au sirop d'érable et fromage suisse. 19

Béné de la mer Saumon fumé et fromage suisse. 21

Omelette

Composée de trois œufs, accompagnée de pommes de terre rissolées, pains
frais cuits sur le grill, confitures de fraises maison et salade de fruits maison.

Jambon effiloché et fromage suisse 18

Crêpe

Aux bananes, crème pâtissière et tartina de choco-noisettes 18

Servie avec patates à déjeuner et salade de fruits.

Aux pommes, poires et sucre à la crème 18

Servie avec patates à déjeuner et salade de fruits.

Extras Viande, oeufs ou rôties 3

Crêpe nature au sirop d'érable 5

CAFÉS

Café alcoolisé : Baileys, Sortilège à l'érable ou Cremaglace 2 oz / 8,5

Latté / Cappuccino / Mokaccino 5,5

Espresso / Allongé / Americano / Chocolat chaud 4

Thé / Tisane / Café filtre 3

NOURRITURE
ET DESSERTS
AU VERSO

