



RESTAURANT

Le Corylus

Resto·Bistro

Bienvenue au *Corylus*

Qu'est-ce que *Le Corylus* ?

Pour les plus âgés qui ont appris le latin à ptite école, ils s'en doutent un peu. Pour les autres, *Le Corylus* est tout simplement le nom latin du coudrier : «Emblème» et patronyme de l'Isle-aux-coudres nommée ainsi par Jacques Cartier lui-même lors de son deuxième voyage en Nouvelle-France. Jacques disait de nos coudres(noisetier) :

«y a plusieurs coudres franches, que treuvasmes fort chargez de nozilles, aussi grosses et de meilleur saveur que les nostres, mais ung oeu plus dures ; et pour ce, la nommasmes l'ysle es Coudres»

C'est ce qui est consigné dans le livre de bord de ce navigateur en date du 6 septembre 1535.

Après Jacques Cartier, il y a eu Horace Pedneault, mais ça c'est une autre histoire....

3094, chemin des Coudriers
Isle-aux-Coudres ☞ 418 600-8013



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

RESTAURANT

Le Corylus

Resto·Bistro
Cuisine familiale

Frites		Petite 4. Moyenne 5. Familiale 7.
Frites sauce		Petite 5. Moyenne 6. Familiale 8.
Poutine petite	6.	*Extra : De luxe à l'emmental de Charlevoix 2.
Poutine moyenne	8.	*Extra : De luxe à l'emmental de Charlevoix 3.
Poutine familiale	11.	*Extra : De luxe à l'emmental de Charlevoix 4.
Poutine italienne		Petite 8. Moyenne 10. Familiale 12.
Poutine du diable		Petite 7. Moyenne 9. Familiale 11.
Hot-dog grillé		3.
Hot-dog de Charlevoix : Saucisse de Toulouse (Charlevoisienne) 12 po, garni à votre choix. Servi avec frites.		12.
Oignons français		Petit 6. Grand 9.
Club sandwich servi avec frites et salade de chou		12. *Extra : Poutine 3. , Poutine italienne 4.
Club à deux Servi avec frites et salade de chou (deux assiettes)		19. *Extra par portion : Poutine +2. , Poutine italienne +3.
Lanières de poulet :	3/ Morceaux 9.	5/ Morceaux 12.
Lobster roll servi avec frites et salade		20.
Guédille au poulet		11.



RESTAURANT

Le Corylus Resto·Bistro

Hamburger régulier (6 onces 100% bœuf) 6.

*Extra fromage suisse de St-Fidèle 2.

Big burger sur le grill *Le Corylus* 9.

Sauce maison à l'amélanquier, tomate, salade, cornichons, bacon et fromage suisse de St-fidèle.

En combo : Servi avec frites et salade de choux ou salade verte 13.

*Extra : Poutine 3., Poutine italienne 4.

Sous-marin spécial *Le Corylus* 6 pouces :

Peppéroni, jambon, smoked meat, oignons, tomates, salade. Le tout gratiné au fromage suisse de St-fidèle servi avec frites et salade de choux. 13.

*Extra : Poutine 3. Poutine italienne 4.

Repas pour les tout petits : Trio lanières de poulet (2), jus et frites 7.5

Pizzas

6 pouces

9 pouces

Fromage (Laiterie Charlevoix) 7. 11.

Pepperoni et fromage 8. 12.

Garnie(pepperoni, fromage, piment, champignon) 9. 13.

Poulet (escalope de poulet, sauce BBQ, confit d'oignons) 9. 13.

Smoked meat (Charlevoisienne) 10. 14.

Fruits de mer (pétoncles et crevettes) 10. 15.

EXTRAS :

Bacon 1.5

Saucisse/poulet 2.

Fromage en grains poutine 2.



RESTAURANT

Le Corylus

Resto·Bistro

Entrées

- Nachos : Salsa, fromage gratiné et bacon 10.
- Salade méli-mélo : Mélange de salade verte et spiroulines de légumes accompagné de vinaigrette à l'amélanchier (Verger Pedneault) 9.
- Antipasti fraîcheur des insulaires : tomates, bocconcini, olives, cœur d'artichaut, coueurs de palmiers, œufs de caille (Volière Baie St-Paul) et vinaigrette à l'amélanchier (Verger Pedneault) 14.
- Les deux saumons du Fumoir St-Antoine (Baie St-Paul) : Saumon fumé, guacamole, rilette de saumon, huile d'olive, émincé d'oignons rouge et câpres. 14.
- Calmars frits accompagnés d'une sauce piquante Corylus 10.

Soupes

(À la carte) (En table d'hôte)

Crème du jour selon l'arrivage	4.	Inclus
Soupe aux gourganes recette de nos ancêtres	4.	Inclus



RESTAURANT

Le Corylus

Resto·Bistro

Table d'hôte du soir

*Notre table d'hôte inclus une soupe, un plat principal, un dessert de votre choix, un café régulier ainsi qu'un shooter produit des Vergers Pedneault. *

Plats :	(À la carte)	(En table d'hôte)
Spaghetti sauce bolognaise servi avec légumes sautés et smoked meat (Charlevoisienne)	16.	28.
	Extra: gratiné 4.	
Salade César et saucisses d'agneau de Charlevoix (Charlevoisienne)	16.	28.
Crêpes aux fruits de mer (Pétoncles et crevettes)	25.	37.
Suprême de poulet sauce du diable	24.	36.
Bavette de bœuf de Mamzell'Marie-Anne (Vergers Pedneault) et ses baies roses	26.	38.



RESTAURANT

Le Corylus

Resto·Bistro

Desserts & Café :

(À la carte) (En table d'hôte)

5.

Inclus

➤ Tartes aux fruits du verger

➤ Desserts variés de notre chef pâtissier Normand

Thé, Café, Tisane

2.

Inclus

Allongé

3.

Extra 1.

Expresso

3.

Extra 1.

Café au lait

4.

Extra 2.

Boisson gazeuse

2.

Moût de pomme d'automne (Vergers Pedneault)

4.

Moût de pomme gelée (Vergers Pedneault)

4.5

Moût de pomme et poire (Vergers Pedneault)

4.5

Petit jus oasis pomme ou orange

1.

Jus de légumes oasis

1.25

Jus de canneberges (bouteille)

2.25

Thé vert glacé (bouteille)

2.25

Eau en bouteille

1.



RESTAURANT

Le Corylus

Resto • Bistro

Apéritifs des Vergers Pedneault :

- **Le Blanchon** *Verre (5oz) : 4. Bouteille 341 ml : 9. Bouteille 750 ml : 18.*

Cidre à la pomme légèrement pétillant ayant un goût mi-sec et rafraichissant.

- **Dame Prune** *Verre (5oz) : 5. Bouteille 375 ml : 12. Bouteille 750 ml : 21.*

Cidre aromatisé à la prune qui accompagne très bien les pâtés et fromages.

Légèrement fruité, ce cidre est un passe-partout.

- **L'Isle aux Bleuets** *Verre (5oz) : 5. Bouteille 341 ml : 12. Bouteille 750 ml : 21*

Cidre léger pétillant aux bleuets du Saguenay-Lac-Saint-Jean nous rappelant un peu la sangria.

- **Pomme d'érable** *Verre (5oz) : 5. Bouteille 375 ml : 12. Bouteille 750 ml : 21.*

Cidre aromatisé à l'érable de la ferme le boisé situé dans Charlevoix à St-Siméon.

- **L'Or de l'Isle** *Verre (5oz) : 5. Bouteille 341 ml : 12. Bouteille 750 ml : 21.*

Cidre sucré et rafraichissant aromatisé aux poires du verger.

- **Le Glacier** *Verre (3oz) : 6. Bouteille 375 ml : 21. Bouteille 500 ml : 27.*

Ce cidre de glace est légèrement acidulé, rafraichissant et sucré. Vous aurez l'impression de croquer dans une pomme fraîche bien mûre.





RESTAURANT

Le Corylus

Resto·Bistro

Digestifs des Vergers Pedneault : Verre (2 oz)

➤ **La Grande Glace** 4.

Mistelle de pommes glacées qu'on compare en bouche au porto blanc ou au brandy. Grâce à la caramélisation de la pomme gelée, *La Grande Glace* nous laisse un léger goût d'érable en fin de bouche.

➤ **Mistelle de prunes** 4.

Elle est comparée parfois au scotch ou au cognac. Légèrement caramélisée, elle se distingue par son caractère et son goût unique.

➤ **Mistelle de pommes et poires** 4.

Digestif onctueux doux et sucré qui se rapproche au pinot de Charente.

➤ **Prunelle** 5.

La Crème de Prunes a une belle robe cuivrée au nez franc de prunes fraîches. En bouche, elle est onctueuse et présente en finale de belles saveurs de noyaux.

➤ **Crème de petites poires** 5.

La crème d'amélanhier laisse un goût en bouche d'amande, de chocolat et de cerises noires. Elle est comparable à un porto rouge sucré.



RESTAURANT

Le Corylus

Resto·Bistro

Vins blancs

- **Domaine l'Ange Gardien 2014 :** *Verre (5oz) : 6.5* *Bouteille : 30.*

Vin blanc fruité et doux (12%), producteur du Québec.

- **Bottero Di Cello :** *Verre (5oz) : 5.5* *Bouteille (1L) : 27.*

Vin blanc délicat et léger (11,5%), Italie.

- **Mezzacorona Pinot Grigio 2016 :** *Bouteille : 33.*

Vin blanc léger et fruité (12,5%), Italie.

- **Adega de Pegoes :** *Bouteille : 30.*

Adega de Pegoes Colheita Seleccionada est un vin blanc aromatique et rond (13%), Portugal.

Vins rouges

- **Bottero :** *Verre (5oz) : 5.5* *Bouteille 1L) : 27.*

Vin rouge, sec et frais (11,5%), Italie.

- **Jean-Noël Bousquet La Garnotte :** *Verre (5oz) : 6.5* *Bouteille : 26.*

Vin rouge fruité et généreux (13,5%), France.

- **Mezzacorona Pinot Noir 2014 :** *Bouteille : 33.*

Vin rouge fruité et léger (13%), Italie.

- **Slow Press Monterey Paso Robles 2015 :** *Bouteille : 38.*

Vin rouge aromatique et charnue (13,5%), États-Unis.



RESTAURANT

Le Corylus

Resto·Bistro

Bières

Microbrasserie Charlevoix :

En fût :	Verre 8 oz	4.	Verre 12 oz	6.
	Demi-pichet 30oz	12.	Pichet 60oz	20.

Vache folle ESB (6%) : Cette bière rousse de style bitter avec un peu plus d'amertume et de corps.

Lager Blonde-Kläss (5%) : Cette bière blonde a des arômes maltés et des notes florales.

En bouteille (500ml) :

Blanche Bière Dominus Vobiscum (5%) : 8.25

Cette bière charlevoisienne aux saveurs d'orangers laisse en fin de bouche une acidité rafraichissante.

Labatt en bouteille :

Budweiser (5%) 5.50

Stella Artois (5,2%) 6.50

Bud Light (4%) 5.50

Bleu (5%) 6.50

Corona (4,5%) 6.50

Bière sans alcool 4.50

3094, chemin des Coudriers
Isle-aux-Coudres ☎ 418 600-8013



*Pour un apéro avec le fleuve
ou un repas en bonne compagnie!*