



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

	Petite	Moyenne	Familiale	*Extra emmental de Charlevoix		
				Petit	Moyen	Familial
Frites	4.	5.	7.			
Frite sauce	5.	6.	8.			
Poutine	6.	8.	11.	+2.	+3.	+4.
Poutine italienne	8.	10.	12.	+2.	+3.	+4.
Poutine du diable	7.	9.	11.	+2.	+3.	+4.

Hot-dog de Charlevoix : Saucisse de Toulouse (Charlevoix), garni à votre choix.

Servi avec frites et salade de choux. 12.

Hot-dog grillé 3.

Club sandwich servi avec frites et salade de choux 12.

\*Extra : Poutine 3. , Poutine italienne 4.

Club à deux servi avec frites et salade de choux (deux assiettes) 19.

\*Extra par portion : Poutine +2. , Poutine italienne +3.

Lanières de poulet servi avec frites et salade de choux

3/ Morceaux 9. 5/ Morceaux 12.

Lobster roll servi avec frites et salade 20.

Pâté croche de l'Isle (6oz de porc haché) accompagné de ketchup aux fruits servi avec frites et salade verte) 12.

Guédille au(x) : Jambon 10. Poulet 11. Crevettes 12.

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

### Big burger sur le grill *Le Corylus*

Sauce maison à l'amélanchier, tomate, salade, cornichons, bacon et fromage suisse de St-Fidèle. 9.

**\*En combo\*** : servi avec frites et un choix de salade de choux ou de salade verte 13.

\*Extra : Poutine 3., Poutine italienne 4.

### Hamburger régulier 6.

\*Extra fromage suisse de St-Fidèle 2.

### Sous-marin spécial *Le Corylus* :

Pepperoni, jambon, smoked meat, au fromage suisse de St-Fidèle, tomates, salade et sauce Corylus. Le tout gratiné et servi avec frites et salade de choux. 13.

\*Extra : Poutine 3. Poutine italienne 4.

### Menu pour enfant

Trio lanières de poulet (2), jus et frites 7.5

Trio hot-dog, jus et frites 7.5

Spaghetti et jus 7.5

### Pizzas

#### 6 pouces

#### 9 pouces

Fromage (Laiterie Charlevoix) 7. 11.

Pepperoni et fromage 8. 12.

Garnie (pepperoni, poivron, champignon) 9. 13.

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

Smoked meat de Charlevoix 10. 14.

Fruits de mer (pétoncle et crevette) 10. 15.

Végétarienne (chou-fleur, brocoli, poivron, champignon, oignon) 9. 13.

**\*\* Ajoutez-y une salade César ou une salade verte pour seulement 4. \*\***

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

## Entrées

- Nachos : Salsa, fromage gratiné, olives et bacon 12.\*
- Salade de Charlevoix : Mélange de salade verte, spiroulines de légumes, œufs de caille, saucisson au fromage 1608 et fromage Hercule. Accompagné d'une vinaigrette à l'amélanchier. 12.\*
- Les deux saumons du Fumoir St-Antoine (Baie St-Paul) : Saumon fumé, guacamole, rillettes de saumon, huile d'olive, émincé d'oignons rouges et câpres. 14.\*\*
- Cory-mix : Oignons français, bâtonnets de fromage(3), crevettes tempuras(3), ailes de poulet(3), calmars frits. 18.\*\*\*
- Calmars frits accompagnés d'une sauce piquante Corylus 10.
- Bâtonnets de fromage 4 / 8. 6 / 11.\* 8 / 14.\*\*
- Fondues (2) aux 5 fromages de Charlevoix 10.
- Crevettes tempuras 3 / 9. 6 / 13.\* 9 / 16.\*\*
- Ailes de poulet (grosses) 6 / 10. 9 / 15.\*\* 12 / 19.\*\*\*
- Oignons français Régulier 6. Familial 10.

*\*En table d'hôte, remplacez votre soupe par une entrée :*

*Entrée régulière = +4. \* = +6. \*\* = +8. \*\*\* = +12.*

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

## Table d'hôte

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

### 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

*\*En table d'hôte, remplacez votre soupe par une entrée :  
Entrée régulière = +4. \* = +6. \*\* = +8. \*\*\* = +12.*

### Plats :

(À la carte) (En table d'hôte)

Spaghetti sauce bolognaise servi avec légumes sautés et smoked meat de Charlevoix	+4. gratiné	16.	27.
Spaghetti aux fruits de mer (Pétoncles et crevettes)		25.	38.
	+4. gratiné		
Salade César et saucisses d'agneau de Charlevoix		16.	29.





RESTAURANT

# Le Corylus

Resto·Bistro

## Plats (suite) :

(À la carte) (En table d'hôte)

Crevettes papillon à l'ail servi sur riz, accompagnées  
de légumes selon l'arrivage 22. 35.

Fish and chips : garni de frites, salade de choux et  
salade verte, accompagné de sa sauce tartare. 21. 34.

Filet de truite servi sur riz accompagné d'un beurre  
citronné aromatisé aux bleuets et de légumes grillés. 19. 32.

**\*Les plats ci-dessous sont servis avec des légumes selon l'arrivage et un choix  
de pomme de terre ou riz. \***

Cuisse de canard confit et sa sauce pomme d'érable 26. 39.

Suprême de poulet et sa sauce du diable 23. 36.

Contre-filet et sa sauce Mamzell'Marie-Anne 30. 43.



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 située 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 charnu (13,5%), États-Unis.



RESTAURANT

# Le Corylus

Resto·Bistro

## Bières

Microbrasserie Charlevoix :

<b>En fût :</b>	<b>Verre 8 oz</b>	<b>4.</b>	<b>Verre 12 oz</b>	<b>6.</b>
	<b>Demi-pichet 30oz</b>	<b>13.</b>	<b>Pichet 60oz</b>	<b>21.</b>

**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%), Bud Light (4%) 5.50

Stella Artois (5,2%), Bleu (5%), Corona (4,5%) 6.50

Bière sans alcool 4.50

**Sans alcool :**

Boisson gazeuse, eau gazeuse et thé glacé 2.25

Moût de pomme d'automne 4.

Moût de pomme gelée, moût de pomme et poire 4.5

Jus de pomme/orange/légumes oasis 1.25

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

## Breuvages :

Boisson gazeuse, eau gazeuse et thé glacé	2.25
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
Jus de pomme/orange/légumes oasis	1.25

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



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