

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

Menu

Le Corylus



VOIR LES PRODUITS
ALCOOLISÉS AU VERSO →

ENTRÉES

EN TABLE D'HÔTE, REMPLACEZ VOTRE SOUPE PAR UNE ENTRÉE

Rég. + 4 \$ * + 6 \$ ** + 8 \$ *** + 12 \$

NOS FROMAGES PROVIENNENT DE LA LAITERIE CHARLEVOIX ET DE LA FROMAGERIE ST-FIDÈLE.

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'amélanancier.	12 \$ *
Les deux saumons des Pêcheries Daniel Girard (Charlevoix) 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 \$	
Plateau de dégustation de la mer Saumon fumé, esturgeon fumé, bonbons au saumon à l'érable et rilette de saumon. Le tout accompagné de confit d'oignon, de chips, citron et sauces du moment.	19 \$
Plateau de dégustation charcuteries et fromages de Charlevoix Mini pâté croche, saucisson Charlot 1608, pâté de foie, fromage Hercule, rilette de dinde maison. Le tout accompagné de confit d'oignon, gelée de pomme et ketchup aux fruits.	19 \$

CUISINE FAMILIALE

	PETITE	MOYENNE	FAMILIALE
Frites	4,50 \$	6 \$	9 \$
Frite sauce	5,50 \$	7 \$	10 \$
Poutine * Extra Emmental de Charlevoix	7 \$ + 2 \$	9 \$ + 3 \$	12 \$ + 4 \$
Poutine italienne * Extra Emmental de Charlevoix	8 \$ + 2 \$	10 \$ + 3 \$	12 \$ + 4 \$
Poutine du diable * Extra Emmental de Charlevoix	7 \$ + 2 \$	9 \$ + 3 \$	12 \$ + 4 \$
Hot-dog de Charlevoix Saucisse de Toulouse (Charlevoix), garni à votre choix. Servi avec frites et salade de chou.			13 \$
Hot-dog grillé			3 \$
Club sandwich Servi avec frites et salade de chou. *Extra poutine + 3 \$, poutine italienne + 4 \$			14 \$
Club à deux Servi avec frites et salade de chou (deux assiettes) *Extra par portion : poutine + 2 \$, poutine italienne + 3 \$			20 \$
Lanières de poulet 3 morceaux / 11 \$ 5 morceaux / 14 \$ Servies avec frites et salade de chou.			
Lobster roll Servi avec frites et salade.			22 \$
Pâté croche de l'Isle (6 oz de porc haché) Accompagné de ketchup aux fruits servi avec frites et salade verte.			12 \$
Guédille Jambon / 10 \$ Poulet / 11 \$ Crevettes / 13 \$			
Big burger sur le grill Le Corylus Sauce maison à l'amélanancier, tomate, salade, cornichons, bacon et fromage suisse de St-Fidèle. * En combo Servi avec frites et un choix de salade de chou ou de salade verte. **Extra poutine + 3 \$, poutine italienne + 4 \$			10 \$
Big burger au poulet pané Filet de poulet pané (2), sauce maison à l'amélanancier, tomate, salade, bacon et fromage suisse de St-Fidèle. * En combo Servi avec frites et un choix de salade de chou ou de salade verte. **Extra poutine + 3 \$, poutine italienne + 4 \$			14 \$
Hamburger régulier *Extra fromage suisse de St-Fidèle 2 \$ +			7 \$

Sous-marin spécial Le Corylus 15 \$
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 chou.
* Extra poutine + 3 \$, poutine italienne + 4 \$



Menu pour enfant

Trio lanières de poulet (2), jus et frites	7,50 \$
Trio hot-dog, jus et frites	7,50 \$
Spaghetti et jus	7,50 \$

Pizzas

	6 POUCES	9 POUCES
Fromage	8 \$	12 \$
Pepperoni et fromage	9 \$	13 \$
Garnie Pepperoni, poivron, champignon	10 \$	14 \$
Poulet Poulet, sauce BBQ, confit d'oignon	10 \$	14 \$
Smoked meat de Charlevoix	11 \$	15 \$
Fruits de mer Pétoncle et crevette	11 \$	17 \$
Végétarienne Chou-fleur, brocoli, poivron, champignon, oignon	10 \$	14 \$

AJOUTEZ-Y UNE SALADE CÉSAR OU
UNE SALADE VERTE POUR SEULEMENT 4 \$ +

LES VIANDES UTILISÉES DANS NOS PIZZAS PROVIENNENT
DE LA CHARCUTERIE CHARLEVOISIENNE ET LES FROMAGES
PROVIENNENT DE LA LAITERIE CHARLEVOIX.

BREUVAGES

Boisson gazeuse, eau gazeuse et thé glacé	2,25 \$
Moût de pomme d'automne (Vergers Pedneault)	4 \$
Moût de pomme gelée / moût de pomme et poire (Vergers Pedneault)	4,50 \$
Jus de pomme / orange / légumes	1,50 \$

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.

	À LA CARTE	TABLE D'HÔTE
Soupes		
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		
	Rég. + 4 \$ * + 6 \$ ** + 8 \$ *** + 12 \$	
Plats		
Spaghetti sauce bolognaise Servi avec légumes sautés et smoked meat de Charlevoix Gratiné + 4 \$	16 \$	29 \$
Spaghetti aux fruits de mer Pétoncles et crevettes Gratiné + 4 \$	19 \$	32 \$
Salade César et saucisses d'agneau de Charlevoix	16 \$	29 \$

	À LA CARTE	TABLE D'HÔTE
Crevettes papillon à l'ail servies sur riz Accompagnées de légumes selon l'arrivage	22 \$	35 \$
Fish and chips au cidre du Verger Garni de frites, salade de chou et salade verte, accompagné de sa sauce tartare. Portion double + 6 \$	19 \$	32 \$
Filet de truite servi sur riz Accompagné d'un beurre citronné aromatisé aux bleuets et de légumes grillés.	19 \$	32 \$
Brochette de poulet Servie avec sauce du diable (style aigre-douce) et riz.	24 \$	37 \$
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 \$
Contre-filet et sa sauce Mamzell Marie-Anne	30 \$	43 \$

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

DÉJEUNERS

DISPONIBLE DE 8 H À 11 H. TOUS NOS DÉJEUNERS INCLUENT UN CHOIX DE CAFÉ RÉGULIER, THÉ OU JUS.

Le Blanchon	9 \$
Un œuf, un choix de viande (bacon ou jambon ou saucisse) accompagné de sauce à patate, pain frais et fruits du moment.	
Le Bélouga	15 \$
Deux œufs, deux choix de viande (bacon ou jambon ou saucisse) accompagné de sauce à patate, rilette de dinde maison, fèves au lard, pain frais et fruits du moment.	
Le brunch Corylus	19 \$
Un œuf, bacon, jambon, saucisse, rilette de dinde maison, mini pâté croche, sauce à patate, fèves au lard, fromage cheddar, crêpe, pain doré, pain frais, sirop du verger et fruits du moment.	
Classique Rôties, confiture du verger (pain de la Boulangerie Bouchard).	6 \$
Grilled cheese Fromage Suisse de St-Fidèle (pain de la Boulangerie Bouchard).	6 \$
Club déjeuner 2 œufs, bacon, salade, tomate. Accompagné de sauce à patate et fruits frais du moment.	13 \$
Œuf bénédicte	
Deux œufs pochés servi sur muffin anglais, le tout nappé de sauce hollandaise. Accompagné de sauce à patate et de fruits frais du moment.	
Le Bénéd de la ferme	16 \$
Jambon effiloché maison au sirop d'érable.	
Le Bénéd de la mer	17 \$
Saumon fumé des Pêcheries Daniel Girard.	
Pizza déjeuner	
La Madonne (6 pouces)	15 \$
2 œufs, bacon, jambon, saucisse, poivron, oignon, champignon, le tout nappé de sauce hollandaise et recouvert de fromage.	
La Madonne (9 pouces)	19 \$
3 œufs, bacon, jambon, saucisse, poivron, oignon, champignon, le tout nappé de sauce hollandaise et recouvert de fromage.	
Sucré	
Crêpes natures	10 \$
Accompagnées de sirop du verger et fruits du moment.	
Crêpes farcies du verger	13 \$
Agencement de 3 crêpes farcies aux différents fruits du verger : pomme et sucre à la crème ou poire et sirop d'érable ou confiture de cerise.	
Pain doré de la Boulangerie Bouchard	13 \$
3 tranches de pain doré accompagnées de sirop du verger et fruits du moment.	
Extras	
Saucisse, jambon, rilette de dinde, bacon, fèves au lard	2 \$
Crêpe farcie	3,50 \$
Crêpe nature avec sirop du verger	2,50 \$
Chocolat	2 \$

Le Corylus

GOÛTEZ ICI LES MERVEILLEUX DESSERTS DE NOTRE BISCUITERIE.



3387, chemin des Coudriers, Isle-aux-Coudres ☎ 418 600 8123 ☎ auxfruitsdubiscuitier.com

ALCOOLS

Apéritifs des Vergers Pedneault

Le Blanchon

Cidre à la pomme légèrement pétillant ayant un goût mi-sec et rafraichissant.
Verre 5 oz : 4 \$ Bouteille 341 ml : 9 \$ Bouteille 750 ml : 18 \$

Dame Prune

Cidre aromatisé à la prune accompagnant très bien les pâtés et fromages. Légèrement fruité, ce cidre est un passe-partout.
Verre 5 oz : 5 \$ Bouteille 375 ml : 12 \$ Bouteille 750 ml : 21 \$

L'Isle aux Bleuets

Cidre léger pétillant aux bleuets du Saguenay-Lac-Saint-Jean nous rappelant un peu la sangria.
Verre 5 oz : 5 \$ Bouteille 341 ml : 12 \$ Bouteille 750 ml : 21 \$

Pomme d'érable

Cidre aromatisé à l'érable de la ferme Le boisé (Charlevoix).
Verre 5 oz : 5 \$ Bouteille 375 ml : 12 \$ Bouteille 750 ml : 21 \$

L'Or de l'Isle

Cidre sucré et rafraichissant aromatisé aux poires du verger.
Verre 5 oz : 5 \$ Bouteille 341 ml : 12 \$ Bouteille 750 ml : 21 \$

Le Glacier

Ce cidre de glace est légèrement acidulé, rafraichissant et sucré. Vous aurez l'impression de croquer dans une pomme fraîche bien mûre.
Verre 3 oz : 6 \$ Bouteille 375 ml : 21 \$ Bouteille 500 ml : 27 \$

Cocktails

Rhum & Coke	7 \$
Vodka & jus d'orange	7 \$
Gin tonic bleuets / amélanche / poire / pomme	7 \$
Bloody Ceasar	7 \$
Virgin Ceasar	4 \$
Sangria aux bleuets Demi pichet : 13 \$ Pichet : 21 \$	
Faites à base de cidre aux bleuets	

Digestifs des Vergers Pedneault

Verre de 2 oz

La Grande Glace

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

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

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

Prunelle

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

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

Vins blancs

Domaine l'Ange Gardien Verre 5 oz : 6,50 \$	
(12 %), Québec	Bouteille : 30 \$
Bottero Di Cello Verre 5 oz : 5,50 \$	
(11,5 %), Italie	Bouteille 1 L : 27 \$
Mezzacorona Pinot Grigio Bouteille : 33 \$	
(12,5 %), Italie	
Adega de Pegoes Colheita Selecionada Bouteille : 30 \$	
(13 %), Portugal	

Vins rouges

Bottero Verre 5 oz : 5,50 \$	
(11,5 %), Italie	Bouteille 1 L : 27 \$
La Garnotte Verre 5 oz : 6,50 \$	
(13,5 %), France	Bouteille 1 L : 26 \$
Mezzacorona Pinot Noir Bouteille : 33 \$	
(13 %), Italie	
Slow Press Monterey Paso Robles Bouteille : 38 \$	
(13,5 %), États-Unis	

Bières en fut Verre 8 oz : 4 \$ Verre 12 oz : 6 \$
Demi-pichet 30 oz : 13 \$ Pichet 60 oz : 21 \$

Microbrasserie Charlevoix

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.

Molson

Blanche belge Belgian moon / Coors Light / Rickard's Red

Bières en bouteille

Microbrasserie Charlevoix (500 ml)	
Blanche Bière Dominus Vobiscum (5 %) 8,25 \$	
Cette bière charlevoisienne aux saveurs d'orangers laisse en fin de bouche une acidité rafraichissante.	
Flacatoune (7 %) 8,25 \$	
Cette bière blonde fruitée est caractérisée par un houblonnage généreux aromatique.	
Coors Light (4 %), Molson Export (5 %), Molson Dry (5,5 %), Molson Canadian (5 %) 6 \$	
Heineken (5 %), Rickard's (5,7 %) 6,50 \$	
Bière sans alcool (Heineken, Budweiser) 4,50 \$	