

CHEZ
B O U L A Y
BISTRO ▲ BORÉAL

Menu du jour
(de 11 h 30 à 14 h)

Potage du jour ou petit mesclun
Soup of the day or mixed green salad

Ou / Or

Gravlax de saumon à la camerise, crème aigrette au cerfeuil, oignon grillé, chips de pain
Salmon gravlax with blue honeysuckle, sour cream with chervil, grilled onion, bread chips

+6

Ou / Or

Foie gras marbré à l'orge torrifiée, pain brioché, pâte de fruit, argousier au thé du Labrador, nougatine de graines de citrouille
Foie gras with torrefied barley, homemade bread, sea buckthorn with Labrador tea, fruit paste, pumpkin seeds nougatine

+15



Salade de pâte, céleri, pomme, endive, saucisson « Le Pieu de Charlevoix », vinaigrette au fromage bleu
Pasta salad, celery, apple, endive, dry sausage « Le Pieu de Charlevoix », blue cheese vinaigrette

19.

Poisson du jour poché au beurre noisette, crème de poireau, crumble de pommes de terre
Catch of the day poached in brown butter, leek cream, vegetables, potato crumble

Prix du marché / Market price

Grilled cheese au « Hercule de Charlevoix », consommé de champignons, boulettes de tofu, couscous perlé, épinards, pleurotes rôtis
Grilled cheese sandwich with « Hercule de Charlevoix » cheese, mushroom soup with tofu, couscous, spinach and roasted oyster mushrooms

19.

Haut de côte de veau braisée, polenta frite, légumes du jour, jus à la camerise fumée
Braised veal rib, fried polenta, vegetables, cooking jus with blue honeysuckle

23.

Boudin noir aux épices boréales, poêlée de petits pois, pommes de terre et lardons, chicorée frisée, pomme, jus de viande
Blood pudding with boreal spices, green peas, potato and bacon, chicorée lettuce, apple, cooking jus

19.



***Verre de bière Boréale / Glass of Boréale beer 3. / 6 oz**

***Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot, Romance**
Provence, France

6. / 3 oz

Dessert du jour +6 ou crème brûlée + 4 / Dessert of the day +6 or crème brûlée +4

Café allongé ou thé / Long espresso or tea +1.50

Planche fromagère / Cheese platter +1.50