



# La Marmite

## ENTRÉES

<b>POTAGE DU MOMENT</b>	<b>7.00</b>
<b>CHAUDRÉE DE MACTRES DE STIMPSON</b> Palourdes canadiennes, lardons & PDT	<b>12.00</b>
<b>SALADE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ</b> Vinaigrette à la camerise, pacanes caramélisées <i>La ferme Basque de Charlevoix</i>	<b>14.00</b>
<b>PÉTONCLES CHORIZO DOUX</b> Purée de panais <i>Charcuteries Charlevoisiennes</i>	<b>16.00</b>
<b>CARPACCIO DE VEAU DE ST-AGNÈS</b> Copeaux de 1608 ,roquette, câpres <i>Ferme Jean-Robert Audet</i>	<b>15.00</b>
<b>FLANC DE PORC À LA BIÈRE</b> bière au Boubon, érable & verdure <i>Menaud</i>	<b>12.00</b>

## PLANCHES

<b>PLANCHE CHARLEVOISIENNE</b>	<b>23.00</b>
Amalgame de cochonnailles & plaisirs locaux	
<b>PLANCHE CÔTIÈRE</b>	<b>30.00</b>
Découverte de la mer façon La Marmite	

## DESSERTS

<b>CRÈME BRULÉE AROMATISÉE</b>	<b>10.00</b>
<b>LA FAMEUSE TARTE DE DANIEL</b>	<b>10.00</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT</b>	<b>9.00</b>
<b>DESSERT DE SAISON</b>	<b>9.00</b>

## PLATS PRINCIPAUX

<b>BAVETTE DE BOEUF À BÉDARD</b>	<b>29.00</b>
Chimichurri maison, gratin dauphinois, légumes	
<b>JARRET D'AGNEAU BRAISÉ ROMARIN</b>	<b>37.00</b>
Écrasé de PDT Yukon Gold, légumes de saison. <i>Le Véritable Agneau! IGP</i>	
<b>CÔTE DE PORC NAGANO</b>	<b>27.00</b>
Caramélisée à l'érable & menthe, dauphinois	
<b>RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES</b>	<b>25.00</b>
Ricotta, beurre noisette, livèche & tétragone <i>Al Dente</i>	
<b>CONTREFILET DE VEAU</b>	<b>46.00</b>
Écrasé de pomme de terres Yukon Gold, sauce aux pleurotes & whisky, légumes. <i>Ferme Jean-Robert Audet</i>	
<b>PÉTONCLES &amp; CREVETTES SAFRANÉS</b>	<b>29.00</b>
Déglacés au Ricard, crème, polenta & purée de saison <i>Safran Nordique</i>	
<b>BOUILLABAISSE STYLE PROVENÇAL</b>	<b>30.00</b>
Selon l'inspiration du moment	
<b>POISSON DU JOUR</b>	<b>25.00</b>
Polenta, sauce vierge, purée de saison et légumes	
<b>HOMARD DES ILES</b>	<b>\$</b>
Bouillon court au laurier, citron Servi avec salade tiède d'orzo aux herbes	



# TABLE D'HÔTE

**MARMITE FUMANTE DU MOMENT**

**TERRINE DE CERF AUX CANNEBERGES**  
Recette ancestrale de confit d'oignon perlés & croûtons

**SALADE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ (+3)**  
Vinaigrette à la camerise, pacanes caramélisées

---

**POISSON DU JOUR**  
Selon l'arrivée, polenta, purée de saison

**CÔTE DE PORC NAGANO**  
Caramélisée à l'érable & menthe, dauphinois & légumes de saison

**RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES & RICOTTA**  
Beurre noisette, livèche & tétragone

**BAVETTE DE BOEUF A BÉDARD**  
Chimichurri, dauphinois & légumes de saison

---

**SÉLECTION DE DESSERTS MAISON**

OU

**FROMAGES & VERRE DE MISTELLE DE PRUNES DE L'ISLE(+10\$)**



# La Marmite

## APPETIZER

<b>SOUP OF THE DAY</b>	<b>7.00</b>
<b>STIMPSON'S CLAM CHOWDER</b> Canadian Clams, bacon and potatoes	<b>12.00</b>
<b>DRY DUCK BREAST SALAD</b> Haskap dressing with caramelized pecans <i>La ferme Basque de Charlevoix</i>	<b>14.00</b>
<b>CHORIZO &amp; SCALLOPS</b> Parsnips puree <i>Charcuteries Charlevoisiennes</i>	<b>16.00</b>
<b>ST-AGNÈS'S VEAL CARPACCIO</b> 1608's chips, rocket, capers <i>Ferme Jean-Robert Audet</i>	<b>15.00</b>
<b>PORK BELLY</b> Bourbon beer, glazed with maple & salad <i>Menaud</i>	<b>12.00</b>

## BOARDS

<b>CHARLEVOIX'S BOARD</b>	<b>23.00</b>
Chorizos, paté and local goodies...	
<b>COASTAL BOARD</b>	<b>30.00</b>
La Marmite's discovery of the sea...	

## DESSERTS

<b>FLAVORED CRÈME BRULÉE</b>	<b>10.00</b>
<b>DANIEL'S FAMOUS PIE</b>	<b>10.00</b>
<b>CHOCOLATE MOUSSE</b>	<b>9.00</b>
<b>TREAT OF THE SEASON</b>	<b>9.00</b>

## MAIN COURSES

<b>BÉDARD'S FLANK STEAK</b>	<b>29.00</b>
Chimichurri, dauphinoises potatoes, vegetables	
<b>BRAISED ROSEMARY LAMB SHANK</b>	<b>37.00</b>
Yukon Gold purée, veggies. <i>Le Véritable Agneau! IGP</i>	
<b>NAGANO PORK CHOP</b>	<b>27.00</b>
Caramelized with maple and mint, dauphinoises potatoes	
<b>WILD MUSHROOMS RAVIOLIS</b>	<b>25.00</b>
Ricotta, brown butter, lovage & tetragon <i>Al Dente</i>	
<b>VEAL STRIPLOIN</b>	<b>46.00</b>
mushroom & whisky sauce with veggies and Yukon Gold purée. <i>Ferme Jean-Robert Audet</i>	
<b>SAFFRON'S SHRIMPS &amp; SCALLOPS</b>	<b>29.00</b>
Cream, polenta & season's purée <i>Safran Nordique</i>	
<b>FRENCH'S STYLE BOUILLABAISSE</b>	<b>30.00</b>
Inspiration of the day	
<b>FISH OF THE DAY</b>	<b>25.00</b>
Polenta, virgin sauce, purée and veggies	
<b>CLASSIC LOBSTER PLATE</b>	<b>\$</b>
Boiled Lemon and a lukewarm orzo , herbs & rocket side	



# TABLE D'HÔTE

## SOUP OF THE DAY

### CRANBERRIES & DEER TERRINE

Onion confit & croutons

### DRY DUCK BREAST SALAD (+3)

Haskap dressing, caramelized pecans

---

## FISH OF THE DAY

polenta, season's purée

### NAGANO PORK CHOP

caramelized with maple and mint, dauphinoises and veggies

### WILD MUSHROOMS RICOTTA RAVIOLIS

Brown butter, lovage and tetragon

### BÉDARD'S BEEF FLANK

Chimichurri, dauphinoises & veggies

---

## DESSERTS SELECTION

OR

CHEESES AND A GLASS OF PLUM MISTELLE (+10\$)