

LE THÉOPHILE

Carte du midi

ENTRÉES (Incluse)

Entrée du moment

Demandez à votre serveur !

Poireau/Lardon/Charbon

Crème fumée aux pommes de terre Gabrielle de l'île d'Orléans et poireaux, croustillant de bacon et huile de guanciaie



Basilic/Pomme/Concombre

Gaspacho de pomme verte et concombre, avocat, pain au levain, amandes rôties, raisins, vinaigrette à la framboise et huile au basilic et à la sauge

Migneron/Calabrese

Arancinis au calabrese et fromage Migneron de Charlevoix, sauce tomate et crème d'ail | +4

REPAS



Pomme/Wapiti/Shiitake

Tartare, pomme verte, noix de Grenoble, ail noir et champignons sauvages, émulsion de bacon et croustilles de topinambour | 24



Mangue/Omble/Nori

Couscous perlé, tartare d'omble chevalier, mangue, avocat, tobiko, gingembre confit, algue nori et émulsion au gochujang | 26

Framboise/Poulet

Salade de saison avec vinaigrette à la framboise, haut de cuisse de poulet frit, sauce miel et Dijon | 24



Noisette/Pêche

Gnocchis de panais, sauce aux pêches et à la menthe, fromage Le Cheval Noir de l'Isle-aux-Grues, tomates cerises et roquette | 23

Prosciutto | +8



Champignon/Joue/Asperge

Joue de boeuf confite, sauce aux champignons sauvages, asperges, écrasé de pomme de terre | 28

Pétoncles | +12

À LA CARTE

Focaccia

Beurre de miel et miso | 6

Poireau

Vinaigrette miso-sésame | 16

Crabe

Salade de crabe, crevettes, pêches, et noix de coco | 24

Gyoza

Porc, sauce ponzu et coriandre | 19

Carpaccio de Bison

Fromage Macpherson, pickles de moutarde, sirop bouleau et Yuzu | 23

BIÈRE EN FÛT

Pinte | 8

VINS

Espagne | Vega Sindoa |
Chardonnay | 10

Italie, Vénétie | Maddalena | DOC
| Pinot grigio | 11

France, Cotes-du-Rhone |
Mademoiselle du Mont |
GSM | 11

France, Bourgogne | Chanson
Père & Fils | Réserve du Bastion |
Pinot Noir | 13

MOCKTAILS

Limonade | Pêches & thé
glacée noir | 11

Spritz Esprit Libre | Racines de
gentiane et Mandarine | Tonic | 10

DESSERTS



Fenouil/Citron Crème de citron, granité de fenouil, crémeux de chocolat blanc, meringues croustillantes et fenouil confit. | 8



Forêt-Noire Crémeux au chocolat noir, gâteau choco-miso, mousse à la vanille, sorbet cerise et pinot noir | 8



Framboise/Sapin Sorbet à la framboise & sapin baumier | 6

CAFÉS

Espresso Martini | Liqueur Barista, baileys, vodka, miel, espresso et morceaux de chocolat | 15

Café Signature | Brandy, liqueur Barista, mousse de lait Frangelico aux noisettes et orange confite | 16

Cafés alcoolisés | 15

Espresso | 4.50

Allongé | 4.50

Americano | 4.50

Latté glacé au miel | 7

Cappuccino | 5.50

Latté | 5.50

Thé - Tisane | 4.50

*Tous les cafés sont disponibles **décaféinés**



Plat sans gluten



Plat végétarien



Plat sans produit laitier