

# Bistro-Bar le Quatre-Temps



**Notre menu est inspiré par les produits des artisans locaux et québécois**

Pour notre distinguée clientèle en forfait avec hébergement, obtenez une table d'hôte en sélectionnant votre menu 3 services dans les encadrés :

Primeurs - Suggestions - Délices

(Les forfait hébergement ne comprennent pas la bouteille de vin)

## CARTE DU SOIR : LES PRIMEURS

### **CHARCUTERIE 18\$** (+4)

Planchette de charcuterie et fromage, prosciutto, saucisson de Charlevoix, fromage sauvage et confit de légumes maison

### **CEVICHE DE MORUE 17\$** (+3)

Ceviche de morue d'Islande marinée aux deux citrons, salade wakame aux sésames grillé et mélange de pousse

Nous utilisons les produits de ces artisans locaux :

Brôme, Les Contrebandiers, Pain La fabrique, La Distillerie des Appalaches, L'Esprit de Clocher, Les spiritueux Ungava Saumon Grizzly, Ferme D'Achille, Entre Pierre et terre, Alexis de Portneuf, Fromagerie des Grondines, Montpak, Ferme PB, Ferme Fontaine, Charcuterie Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat, La Miellée Dorée, Firebarn, Brûlerie Tatum, Savoura, Fines herbes Daniel, Serres Fournier, Ferme Almana, Gaspéshore, La Boulange Gourmande, Poulailier Portneuf, Cuisine Central, Gourmet Sauvage, La miellée Rustique, Farine basilic, Pêcheries Comeau, Couvoir Pintabo et bien plus

### **BÂTONNETS DE FROMAGE 14\$**

Gourdins de fromage mozzarella légèrement frits et quelques verdurettes, mayonnaise au pesto

### **POTAGE 12\$**

Chaud bolée de potage de légumes. Servie avec son pain chaud, trempette à l'huile d'olive et au balsamique. Demandez l'inspiration du jour

### **TERRINE DE FOIE GRAS 16\$**

Terrine de foie gras de la maison Rougier, crouton de pain de campagne, chutney à la pomme et hibiscus

### **BEIGNET DE CRABE 15\$**

Beignet de crabe du Québec, fine feuille de mesclun vinaigrette maison et citron confit

Taxes et service non inclus



# Bistro-Bar le Quatre-Temps



**Our menu is inspired by products from local and Québec artisans**

For our distinguished guests staying on a package including accommodation, please select your three-course table d'hôte menu from the following sections : Appetizers – Suggestions – Delicacies  
(Accommodation packages do not include a bottle of wine)

## DINNER MENU : APPETIZERS

### **CHARCUTERIE** 18\$ (+4)

Charcuterie and cheese board with prosciutto, Charlevoix dry sausage, Sauvagine cheese and homemade vegetable confit

### **COD CEVICHE** 17\$ (+3)

Icelandic cod ceviche marinated with two types of citrus, wakame salad with toasted sesame and mixed microgreens

We use products from these local artisans:

Brôme, Les Contrebandiers, Pain La fabrique, La Distillerie des Appalaches, L'Esprit de Clocher, Les spiritueux Ungava Saumon Grizzly, Ferme D'Achille, Entre Pierre et terre, Alexis de Portneuf, Fromagerie des Grondines, Montpak, Ferme PB, Ferme Fontaine, Charcuterie Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat, La Miellée Dorée, Firebarn, Brûlerie Tatum, Savoura, Fines herbes Daniel, Serres Fournier, Ferme Alman, Gaspéshore, La Boulange Gourmande, Poulailier Portn'œuf, Cuisine Central, Gourmet Sauvage, La miellée Rustique, Farine basilic, Pêcheries Comeau, Couvoir Pintabo et bien plus

**CHEESE STICK** 14\$

Lightly fried mozzarella cheese sticks, with a small side of greens and pesto mayonnaise

**POTAGE** 12\$

A steaming bowl of vegetable soup, served with warm bread, an olive oil and balsamic dip. Ask about today's inspiration.

**FOIE GRAS TERRINE** 16\$

Foie gras terrine from Maison Rougier, country bread crouton, apple and hibiscus chutney.

**CRAB CAKE** 15\$

Québec crab fritter, delicate mesclun greens with house-made vinaigrette and preserved lemon

Taxes and service not included



# Bistro-Bar le Quatre-Temps



Notre menu est inspiré par les produits des artisans locaux et québécois

Pour notre distinguée clientèle en forfait avec hébergement, obtenez une table d'hôte en sélectionnant votre menu 3 services dans les encadrés :  
Primeurs - Suggestions - Délices

(Les forfait hébergement ne comprennent pas la bouteille de vin)

## CARTE DU SOIR : LES SUGGESTIONS

### TARTARE DE SAUMON 31\$

Tartare de saumon, concombre et agrumes, mayonnaise maison à l'aneth, servi avec verdurettes et pommes de terre Rösti

### PAVÉ DE THON 31\$

Pavé de thon jaune grillé, purée d'aubergine aux pacanes fumés, oignons cippollinis et tomates cerises, sauce vierge de légumes

### OSSO BUCCO 30\$

Ossobucco de veau à la milanaise, risotto au safran et légumes du moment

### BURGER 30\$

Option végétarienne disponible

Burger de bœuf (200g) grillé, fromage Monterey Jack au piment, laitue et mayo habanero, servi avec verdurettes et frites maison

### PIZZA 34\$ (+3)

Pizza 12po tomate fraîche Almana, prosciutto et fromage burrata, roquette et caramel balsamique

### PAIN NAAN 28\$

Pain naan, mousseline d'haricot rouge, houmous au citron, salade style grec olive kalamata et tofu pané

### DEMI COQUELET 29\$

Demi coquelet de Cornouailles, jus de cuisson aux herbes fraîches, pomme de terre Gabrielle et légumes de saison

### CÔTE LEVÉES 400G 26\$

½ Côtes levées de porc du Québec (400G), tamponnées de notre mélange d'épices aux épices BBQ, sauce à la framboise et porto, frites maison et salade de chou

### CÔTE LEVÉES 800G 35\$ (+4)

Côtes levées de porc du Québec (800G), tamponnées de notre mélange d'épices aux épices BBQ, sauce à la framboise et porto, frites maison et salade de chou

### PASTA MAFALDA 31\$

Pasta Mafalda aux fruits de mer, moules, pétoncles et crevette bisque de homard maison

Taxes et service non inclus

Nous utilisons les produits de ces artisans locaux :

Brôme, Les Contrebandiers, Pain La fabrique, La Distillerie des Appalaches, L'Esprit de Clocher, Les spiritueux Ungava Saumon Grizzly, Ferme D'Achille, Entre Pierre et terre, Alexis de Portneuf, Fromagerie des Grondines, Montpak, Ferme PB, Ferme Fontaine, Charcuterie Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat, La Miellée Dorée, Firebarn, Brûlerie Tatum, Savoura, Fines herbes Daniel, Serres Fournier



# Bistro-Bar le Quatre-Temps



**Our menu is inspired by products from local and Québec artisans**

For our distinguished guests staying on a package including accommodation, please select your three-course table d'hôte menu from the following sections : Appetizers – Chef's Suggestions – Delicacies  
(Accommodation packages do not include a bottle of wine)

## DINNER MENU : Chef'Suggestions

### **SALMON TARTARE 31\$**

Salmon tartare with cucumber and citrus, house-made dill mayonnaise, served with greens and Rösti potatoes

### **TUNE STEACK 31\$**

Grilled yellowfin tuna steak, smoked pecan eggplant purée, cipollini onions and cherry tomatoes, with a vegetable sauce vierge

### **OSSO BUCCO 30\$**

Milanese-style veal osso buco, saffron risotto, and seasonal vegetables

### **BURGER 30\$**

**Vegetarian option available**

Grilled 200 g beef burger, Monterey Jack cheese with chili, lettuce and habanero mayo, served with greens and house-made fries

### **PIZZA 34\$ (+3)**

12-inch pizza with fresh Almana tomatoes, prosciutto and burrata cheese, topped with arugula and balsamic glaze

### **NAAN BREAD 28\$**

Naan bread, red bean purée, lemon hummus, Greek-style salad with Kalamata olives and breaded tofu

### **HALF CORNISH 29\$**

Half Cornish hen, fresh herb jus, Gabrielle potatoes and seasonal vegetables

### **HALF RACK 400G 26\$**

Half rack of Québec pork ribs (400 g), seasoned with our BBQ spice blend, raspberry and port sauce, served with house-made fries and coleslaw

### **FULL RACK 800g 35\$ (+4)**

Full rack of Québec pork ribs (800 g), seasoned with our BBQ spice blend, raspberry and port sauce, served with house-made fries and coleslaw

### **MAFALDA PASTA 31\$**

Mafalda pasta with seafood mussels, scallops, and shrimp in a house-made lobster bisque

**Taxes and service not included**

We use products from these local artisans:

Brôme, Les Contrebandiers, Pain La fabrique, La Distillerie des Appalaches, L'Esprit de Clocher, Les spiritueux Ungava Saumon Grizzly, Ferme D'Achille, Entre Pierre et terre, Alexis de Portneuf, Fromagerie des Grondines, Montpak, Ferme PB, Ferme Fontaine, Charcuterie Charlevoix, Choucroute Québec, L'Ancêtre, Praline et chocolat, La Miellée Dorée, Firebarn, Brûlerie Tatum, Savoura, Fines herbes Daniel, Serres Fournier,

