



Mordus du Québec gourmand

Tous nos plats sont soumis aux arrivages du marché.
Ils nécessitent aussi un certain de temps de préparation,
puisqu'ils sont cuisinés à la dernière minute avec amour.

PLATEAU DÉGUSTATION D'HUÎTRES

Sélection d'huîtres
selon les arrivages

6 unités 19\$

• NATURES
Mignonnette
au saké (2)

• FRITES
Mayonnaise maison
au raifort (2)

• GRATINÉES
Tomme de
Charlevoix (2)

HUÎTRES CUISINÉES

FRITES (3) 9\$
Mayonnaise (6) 17\$
maison au raifort (12) 33\$

GRATINÉES (3) 10\$
Au Tomme (6) 19\$
de Charlevoix (12) 37\$

HUÎTRES SUR GLACE

NATURES (3) 8\$
Mignonnette (6) 15\$
au saké (12) 29\$



PLATEAU DÉGUSTATION

3 x 30g protéines

DÉGUSTATION FROIDE

18\$

- Omble chevalier, algues et caviar de lotte noire
- Anguille fumée, purée de pruneaux et salicorne
- Cocktail de crevettes locales marinées avec concassé de tomates aux herbes salines

DÉGUSTATION CHAUDE

19\$

- Pieuvre grillée, saucisson bio et tapenade aux olives noires et noisettes
- Éperlans frits et aioli
- Pétoncle poêlé, crème sûre fumée et riz sauvage soufflé

RETOUR DE PÊCHE



ENTRÉES FROIDES

ESTURGEON NOIR FUMÉ 14\$
Laitue iceberg, radis,
salicorne et sauce gribiche

CREVETTES COCKTAIL 15\$
5 crevettes, ketchup piri-
piri et granité

SAUMON SAUVAGE cuit au sel 13\$
Marmelade de concombre et
fenouil, jaune d'oeuf déshydraté
et légumes pickle

ENTRÉES CHAUDES

ACCRAS DE POISSON (3) 12\$
Yogourt à l'aneth, citron
et fleur d'ail

PÉTONCLES POÊLÉS (3) 19\$
AU BEURRE NOISETTE
Purée de betteraves,
champignons et vinaigrette
de céleri jaune

SOUPES

CHAUDRÉE DU ST-LAURENT
Moules, crevettes, poisson blanc,
maïs, bacon et croûton de rouille
Tasse 9\$ - Bol 14\$

SOUPE DU MOMENT
DÉCOMPOSÉE 6\$

PLATS

RAVIOLIS MAISON DE HOMARD
ET CREVETTES NORDIQUES 33\$
Farce de ricotta, homard, beurre
de homard, herbes, jeunes pousses,
petits pois et chips de prosciutto bio

LONGE DE FLÉTAN 27\$
Crémeuse de pois verts au sapin
et déclinaison de betteraves

BOUILLABAISSE DU QUÉBEC 32\$
soupe repas
Doré de lac, crevettes, palourdes, nage de poisson,
safran, pommes de terre, fenouil, poireaux et carottes

CALMARS GRILLÉS 28\$
Gnocchis à l'encre de seiche, tomates cerises,
fèves de Lima et feta

OMBLE CHEVALIER DE CHARLEVOIX 26\$
Salade tiède de légumes croquants,
et espuma d'épinard à l'estragon

FISH'N CHIPS DE MORUE « DE FRED »

1 morceau

19\$

MORCEAU
SUPPLÉMENTAIRE 4\$



frites maison
et sauce tartare

CARTE VERTE

ENTRÉE FROIDE

SALADE VERTE 8\$
Ricotta maison et légumes grillés

ENTRÉE CHAUDE

MOUSSE DE FETA 11\$
Olives déshydratées, pistaches et déclinaison de betteraves

SOUPES 8\$

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
Chantilly lait d'amandes et muesli épicé

PLATS

POLENTA CRÉMEUSE 18\$
Lentilles Béluga, choux de Bruxelles, champignons et chou-fleur grillé

RISOTTO D'ORGE BLANC 19\$
Fromage Hercule, courge spaghetti, courge poivrée rôties et chutney de figues

FISH'N CHIPS AU TOFU MARINÉ 19\$
Butternut grillé et frites

LES GENTILS CARNIVORES

ENTRÉES

GRATIN DE JAMBON ET CHORIZO 14\$
Pommes de terre, oignons cipollini, poivron rouge, chou Romanesco et fromage Origine

BOUDIN NOIR « DE MANU » 15\$
Purée d'oignon au vinaigre de cidre, choux de Bruxelles rôtis et courges

PRESSÉ DE PORC MAISON 13\$
Porc poêlé, poireaux et vinaigrette française

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON

Baguette gratinée et fromage 1608 de Charlevoix

12\$

PLATS

BAVETTE DE BŒUF MEYER ET FRITES MAISON 29\$
Garniture du moment

CANARD GOULU 2 FAÇONS 32\$
Poitrine et croquette de canard confit, purée de pommes de terre à l'ail noire, courge butternut, radis, chou-fleur, et vinaigrette de salsifis et herbes

SANDWICH À L'EFFILOCHÉ DE BOEUF 23\$
Fromage Migneron de Charlevoix, galette d'oignons frits, salade de chou, pickle maison et frites

CÔTE DE PORC TURLO FAÇON TOMAHAWK 30\$
Purée de maïs, pommes de terre confites, panais, carottes nantaises, choux de Bruxelles et sauce moutarde



MORDUS DE DESSERTS



- GÂTEAU «LES MORDUS» «PAR FRED» et son caramel (Sticky toffee pudding)

- TARTE AU SIROP D'ÉRABLE et son shooter de crème douce

- GÂTEAU ROYAL CHOCOLAT

- TARTELETTE CITRON et sa meringue italienne

- GÂTEAU MOUSSE FROMAGE BRÛLÉ



MIGNARDISES

- Truffe chocolat
- Sucre à la crème
- Mini-royal chocolat
- Soupir pâte d'amandes
- Mini tartelette citron meringue

À vous de choisir!

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES QUÉBÉCOIS

2 x 50g



LES JEUNES MORDUS

10 ans et moins

Entrée

TASSE DE SOUPE DU JOUR

Plats

FISH'N CHIPS (1 morceau)
OU HOT-DOG ET FRITES
OU MAC & CHEESE
OU CROQUETTE DE POULET
MAISON sauce ninja

Desserts

CORNE DE LICORNE
+
LAIT OU LIQUEUR DOUCE

12\$



MENU CONÇU ET PRÉPARÉ PAR L'ÉQUIPE :

Stéphane Racine chef exécutif, et ses collègues, Fred Stanton et Emmanuel Munoz D'Avila

L'ORIGINE D'UN BON PLAT, C'EST UN BON PRODUIT.

MERCI À NOS PRÉCIEUX COLLABORATEURS

En particulier: Borderon, La Boîte à pain, Laiterie de Charlevoix, Fromagerie Maurice Dufour, Canard Goulu, Les sucreries de l'érable, Pâtisserie Le Far, Viandes Bio de Charlevoix, Ferme Turlo, Viandex, Fruits et légumes Beauport, Ferme Valupierre, Saveurs de L'île-d'Orléans et Camélia Sinensis.