

la Muse

Bistro

Baie-Saint-Paul
Charlevoix

BIENVENUE CHEZ
BISTRO LA MUSE,
MEMBRE DE LA ROUTE
DES SAVEURS DE
CHARLEVOIX. NOUS
SOMMES FIERS DE VOUS
OFFRIR DES PRODUITS
FRAIS DU TERROIR.



TRINQUONS
ENSEMBLE À LA
SANTÉ DU MONDE!

Table d'hôte

INCLUT

mise en bouche

entrée

plat principal

dessert

café, thé ou tisane

42\$

+ TAXES ET SERVICE

LE FORFAIT BISTRO

DE L'AUBERGE LA MUSE

comprend la Table d'hôte et
l'apéritif du terroir



OUVERT TOUS LES SOIRS

de **17h30** à **20h30**

LES ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT 7

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE

COURGE ET COMPAGNIE 12

Étagé de courges jaunes servi sur won ton croquant, accompagné de fromage l'Origine, *Laiterie Charlevoix* et son carpaccio d'émeu, *Centre de l'Émeu de Charlevoix*

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE

SALADE DE CANARD 10

Salade de canard confit et herbes fraîches, noix de pacane et sa vinaigrette à l'orange

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE

ROCHER DE FOIE GRAS 16

Rocher de foie gras farci à la figue pochée au porto, sur pain brioché, glace de pintade périgourdine, avelines torréfiées au sirop de bouleau, *Coop de l'Arbre*

SUPPLÉMENT DE 4\$ EN TABLE D'HÔTE

DÉCOUVERTE DU CHEF 12

Une inspiration du moment, une idée à essayer, le chef s'exprime librement pour vous faire goûter une entrée différente

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE

VARIATION DE TARTARE 14

Parfois traditionnel, souvent différent: une autre façon d'apprêter et d'apprécier notre tartare

SUPPLÉMENT DE 2\$ EN TABLE D'HÔTE

PLATS PRINCIPAUX

STEAK FRITES

Onglet de bœuf Angus 8 oz grillé, demi-glace maison ou sauce crémeuse au Ciel de Charlevoix, *Fromagerie Maurice Dufour*, servi avec salade et frites maison **28**

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE

PINTADE

Suprême de pintade, *Volières de Baie-Saint-Paul*, farci d'un beurre aux herbes, rémoulade de céleri-rave, sauce xérès, servi avec légumes de saison **28**

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE

SAUMON

Saumon poché au vin blanc, sauté d'épinards, portobello et ail, sauce aux tomates séchées et mascarpone, servi avec légumes de saison **28**

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE

RIS DE VEAU

Ris de veau flambés au cidre de glace, *Cidrerie et Vergers Pedneault*, parsemé de noix de pin torréfiées et d'abricots séchés, le tout sur portobello grillé, servi avec légumes de saison **35**

SUPPLÉMENT DE 7\$ EN TABLE D'HÔTE

PORC BRAISÉ

Cocotte de joue et de langue de porc braisées, réduction de jus de cuisson à la crème et moutarde à l'ancienne, cipollini et coriandre, servi avec légumes de saison **32**

SUPPLÉMENT DE 4\$ EN TABLE D'HÔTE

PÂTES

Cavatappi dans son pesto classique, basilic, noix de pin et parmesan **24**

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE

BŒUF VIEILLI

Entrecôte de bœuf vieilli en maison avec lardons au romarin, demi-glace maison, servi avec pommes de terre et légumes de saison **43**

SUPPLÉMENT DE 15\$ EN TABLE D'HÔTE

CHEVREAU

Carré de chevreau et oignons frits, gratin de pommes de terre au fromage Hercule, *Laiterie Charlevoix*, sauce crémeuse aux pleurotes et huile de truffe, servi avec légumes de saison. Exclusivité de *Ferme Caprivoix* et *Champignons Charlevoix*, disponible selon les arrivages **59**

SUPPLÉMENT DE 31\$ EN TABLE D'HÔTE

PLAT DÉCOUVERTE

Le chef Alex Martel vous offre un plat à découvrir au gré des saisons et de son inspiration **34**

SUPPLÉMENT DE 6\$ EN TABLE D'HÔTE

POUR COMPLÉTER TOUT EN SAVEURS

MIGNERON (NATURE OU FONDU)

Fromagerie Maurice Dufour **7**

FOIE GRAS POÊLÉ

une tranche **9** deux tranches **16**

PLEUROTÉS SAUTÉS

Champignons Charlevoix **8**

LÉGUMES DU JOUR **5**

DESSERTS

LE DUO DE PETITES DOUCEURS 9

Feuilleté praliné, riz au lait et aux pommes caramélisées, servi sur purée de dattes à la liqueur de whisky canadien à l'érable
SUPPLÉMENT DE 3\$ EN TABLE D'HÔTE

CHOCOLAT! 10

Gâteau truffe au chocolat, noyau à la framboise et piment d'Espelette avec ses petits fruits
SUPPLÉMENT DE 4\$ EN TABLE D'HÔTE

LA TARTE À RITA 9

Tarte au sucre avec Baileys et crème chantilly
SUPPLÉMENT DE 3\$ EN TABLE D'HÔTE

CRÈME BRÛLÉE INSPIRATION DE SAISON 8

SUPPLÉMENT DE 2\$ EN TABLE D'HÔTE

GLACE OU SORBET MAISON 6

INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE

L'INSPIRATION DU PÂTISSIER 6

Dessert de notre ami Philippe Petrazzini
INCLUS DANS LA TABLE D'HÔTE

PLATEAU 4 FROMAGES DE CHARLEVOIX 20

Selon les arrivages, servi avec fruits séchés, noix et croûtons, *Fromagerie Maurice Dufour* et *Laiterie Charlevoix*
SUPPLÉMENT DE 14\$ EN TABLE D'HÔTE

..... POUR LES PETITS

PÂTES 9

sauce bolognaise ou au beurre

GRILLED CHEESE 11

servi avec frites ou salade verte,
Fromagerie St-Fidèle

FILETS DE POULET GRILLÉS 11

servis avec frites ou salade verte

MENU COMPLET POUR LES PETITS 15

potage, glace maison et breuvage 8 oz

PLATS SANS GLUTEN

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR!

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, VEUILLEZ LE MENTIONNER AVANT DE COMMANDER.



CHEZ BISTRO LA MUSE, NOUS SOMMES FIERS DE VOUS OFFRIR DES PRODUITS RÉGIONAUX

FERME CAPRIVOIX / FERME L'OISEAU BLEU / CHARCUTERIE CHARLEVOISIENNE /
FERME BASQUE DE CHARLEVOIX / VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX /
VOLIÈRES BAIE-SAINT-PAUL / LE MOULIN À SAUCISSES / CENTRE DE L'ÉMEU
DE CHARLEVOIX / FUMOIR ST-ANTOINE / CHAMPIGNONS CHARLEVOIX / LES
JARDINS DU CENTRE / LA FERME DES MONTS / MIEL DES GRANDS-JARDINS /
FROMAGERIE MAURICE DUFOUR / LAITERIE CHARLEVOIX / FROMAGERIE
ST-FIDÈLE / PAINS D'EXCLAMATION! / À CHACUN SON PAIN / BOULANGERIE
BOUCHARD / MOULIN SEIGNEURIAL DES ÉBOULEMENTS / MICROBRASSERIE
CHARLEVOIX / DOMAINE DE LA VALLÉE DU BRAS / CIDRERIE ET VERGERS
PEDNEAULT / LA COOP DE L'ARBRE / AZULÉE