

## DESSERTS

### DESSERTS

#### La fontaine de chocolat

Avec brochettes de fruits frais (fraises, ananas, bananes) et guimauves

**Chocolate Fountain**

With skewered fresh fruit (strawberries, pineapple, banana) and marshmallows

#### Farandole de mignardises

Mini-éclairs, choux à la crème, tartelettes au citron meringuées

**Assorted Mignardises**

Mini éclairs, cream puffs, lemon meringue tartlets

#### Bûches de Noël tranchées

Trois variétés (chocolat, vanille/framboise, érable)

**Sliced Yule Logs**

Three varieties (chocolate, vanilla/raspberry, maple)

#### Salade de fruits frais à la menthe

**Fresh fruit salad with mint**

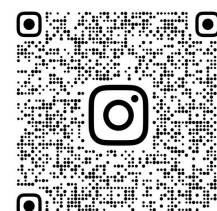
#### Chaque retour nous aide à nous surpasser!

Laissez-nous votre avis sur Google pour nous aider à toujours vous offrir le meilleur. Suivez-nous sur Instagram pour ne rien manquer de nos promotions!

**Every feedback helps us excel!**

Leave your feedback on Google to help us continually offer you the very best.

Follow us on Instagram to make sure you don't miss out on any of our promotions!



## LE GRAND BRUNCH DU SAINT-LAURENT

### 25 DÉCEMBRE ET 1ER JANVIER

### DE 9H À 13H

# 79\$

#### Bienvenue au restaurant Le Saint-Laurent

Plus de 30 producteurs, artisans et maraîchers ont relevé leurs manches pour offrir le meilleur de la région de Charlevoix et garnir nos mets de produits d'exception.

Surplombant le fleuve St-Laurent d'une vue majestueuse, tous les éléments sont réunis pour faire de votre repas un moment inoubliable.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation!

#### Welcome to Le Saint-Laurent

More than 30 producers, artisans and market gardeners have come together to showcase the very best of Charlevoix, bringing exceptional local products to every dish.

With a breathtaking view of the majestic St. Lawrence River, everything is in place to make your meal a truly unforgettable experience.

We hope you have an excellent dining experience!

**Menu élaboré par le Chef Christophe Annerose, menu dessert par le Chef Abdelaaziz Limouni.**

Menu created by Chef Christophe Annerose. Dessert menu by Chef Abdelaaziz Limouni.

**Service et taxes en sus / Service and taxes are not included**

**Si vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies, nous vous prions de bien vouloir nous en informer.**

Please let us know if you have any food allergies or dietary restrictions.



## BAR À SALADES D'HIVER

### WINTER SALAD BAR

#### Salade de kale et courge butternut

Vinaigrette à l'érable, pacanes et canneberges

**Kale and Butternut Squash Salad**

Maple vinaigrette, pecans and cranberries

#### Salade de pommes de terre grelots

Moutarde à l'ancienne, échalotes et lardons croustillants

**Baby Potato Salad**

Wholegrain mustard, shallots and crispy bacon bits

#### Salade de betteraves et clémentines

Fromage de chèvre et menthe

**Beetroot and Clementine Salad**

Goat cheese and mint

#### Salade d'orzo

Tomates séchées, pesto de roquette et bocconcini

**Orzo Salad**

Sun-dried tomatoes, arugula pesto and bocconcini

## PLATS PRINCIPAUX

### MAIN DISH

#### Le bénédictine « royal » au homard

Deux œufs pochés sur muffins anglais grillés, garnis généreusement de chair de homard et d'épinards tombés au beurre.

Nappés d'une sauce hollandaise onctueuse au citron et safran. Servi avec pommes de terre rissolées aux herbes

**Royal Benedict with Lobster**

Two poached eggs on toasted English muffins, generously topped with lobster meat and buttered spinach. Drizzled with creamy lemon and saffron hollandaise sauce. Served with herb-roasted potatoes

#### Option végétarienne

Méli-mélo de champignons sauvages (mélange de champignons de chez Rose & Lion) sautés au beurre à l'ail et fromage

cheddar de St-Fidèle

**Vegetarian Option**

Wild mushroom medley (mushroom mix from Rose & Lion) sautéed in garlic butter and St-Fidèle cheddar cheese

#### Le cassoulet du matin (canard confit)

Haricots blancs mijotés à la tomate et saucisse, surmontés d'un effiloché de canard confit et d'un œuf au plat coulant

**Morning Cassoulet (duck confit)**

White beans simmered with tomato and sausage, topped with shredded duck confit and a runny fried egg

#### Le pain doré « Forêt Noire » (sucré)

Épaisses tranches de pain brioché trempées dans un appareil à la vanille, poêlées au beurre. Garnies d'une compotée de

cerises noires, de crème fouettée au mascarpone, de copeaux de chocolat noir et d'un filet de sirop d'érable

**Black Forest French Toast (sweet)**

Thick slices of brioche bread soaked in vanilla mixture, pan-fried in butter. Topped with black cherry compote, mascarpone, whipped cream, dark chocolate shavings, and a drizzle of maple syrup

#### L'assiette du bûcheron chic

Œufs brouillés crémeux (ou au plat), tranches épaisses de bacon fumé, saucisse artisanale à l'érable, fèves au lard

maison, cretons et pommes de terre rissolées

**The Gourmet Lumberjack Plate**

Creamy scrambled eggs (or fried eggs), thick slices of smoked bacon, artisanal maple sausage, housemade baked beans, cretons and hash browns

## BOULANGERIE & MATIN

### BAKERY & MORNING

#### Viennoiseries pur beurre

Croissants, chocolatines, chaussons aux pommes, ect.

**Butter Viennoiseries**

Croissants, chocolate croissants, apple turnover and more

#### Pains artisanaux

Baguette, pain aux noix, pain de campagne au levain

**Artisan Breads**

Baguette, walnut bread, sourdough country bread

#### Bar à yogourt de luxe

Yogourt grec nature, granola maison au miel et aux épices, compotée de fruits rouges, graines de chia et fruits frais exotiques

**Deluxe Yogurt Bar**

Plain Greek yogurt, housemade granola with honey and spices, red fruit compote, chia seeds and fresh exotic fruits

## BAR À FRUITS DE MER & POISSONS

### SEAFOOD & FISH BAR

#### Gravlax de saumon maison

Mariné à la betterave et au gin, servi avec crème sure à l'aneth

**Housemade Salmon Gravlax**

Marinated in beetroot and gin (festive red colour), served with dill sour cream

#### Mousseline de truite fumée

Servie avec des croûtons fins

**Smoked Trout Mousseline**

Served with thin croutons

#### Cascades de crevettes nordiques

Accompagné de quartiers de citron et sauce cocktail relevée

**Nordic Shrimp Cascade**

With lemon wedges and spicy cocktail sauce

## CHARCUTERIES & FROMAGES

### CHARCUTERIE & CHEESES

#### Plateau de fromages du Québec

Cheddar vieilli, bleu, pâte molle et chèvre, garnis de noix, raisins et chutneys

**Quebec Cheese Platter**

Aged cheddar, blue, soft and goat cheeses, topped with nuts, grapes and chutneys

#### Charcuteries fines

Prosciutto, saucisson sec, terrine de campagne maison aux pistaches

**Fine Charcuterie**

Prosciutto, dry sausage, housemade country terrine with pistachios

#### Cretons de veau à l'ancienne

**Old-Fashioned Veal Cretons**