

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

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.

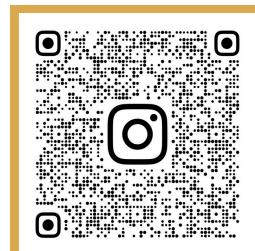


Chaque retour nous aide à nous surpasser!

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!



BAR À SALADES D'HIVER

WINTER SALAD BAR

Salade de kale et courge butternut

Vinaigrette à l'érythème, 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'érythème

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'érythème, 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 Mousse

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