

Restaurant le Graäl

**SPÉCIALITÉS POTENCE & FONDUE
BŒUF ANGUS - GIBIERS – FRUITS DE MER**



SOUPER MEURTRE & MYSTERE

1030, chemin du Golf, La Malbaie

Réservation 418-665-4413

On s'excite avec

LES PRÉLÉMINAIRES

et on se gâte après !

Oublie pas de
ramener un pot
au bercail!

Brouet *du Jour*

Préparé avec amour par nos cuistots,
Demandez quel délice mijote sur le feu !

6\$

Verdure du Maître-Queux

Imbroglia de légumes croquantes, nappé de notre
vinaigrette fantasmagorique

7\$

En repas avec effiloché de porc 15\$

Terrine *de Gibier*

Terrine de sanglier aux abricots
et LE confit d'oignons cochon à l'Omerto

8 \$

Bouillon

DE BLONDE SENSUEL

OIGNON & ORGE

Fumet de Flacatoune, servi avec croûtons aux
herbes sacrées et au miel

8\$

LE Tartare

des Navigateurs

Amalgame de saumon et Pieux de Charlevoix
Algues Wakamé, Croûtons aux aromates de la cour

4 oz. 13\$ (en table d'hôte, extra 4\$)

Festin 8 oz. 22\$

Les BOULES fondantes

Confusion de fromages (Migneron de Baie-St-Paul,
Mamirolle, Pecorino et vieux Cheddar) enveloppée d'une
fine chapelure croustillante, escortée de son chutney de
tomates épicé

2. 10\$

Bol *de* Fritailles

Maison

Frites fraîches et craquantes

Choix de Mayo du GRAAL

Curry / Aioli sucré à la moutarde / La Dragonette

5\$

Vinaigrette
Fantasmagorique

Chutney de
Tomates épicées

Confit
d'oignons à
l'Omerto

Calmars *Frits*

BON EN S'EN LÉCHER LES BABINES

Assaisonnés et croustillants à point pour les
connaisseurs avec LA mayo au bleu

11\$

Carpaccio *des Chevaliers*

Fines tranches de bœuf Angus AAA,
huile d'olive première pression, Parmigiano Reggiano

10\$

La CHINOISE

Délicieux bouillon maison à
l'oignon au bœuf et surtout
bien arrosé de vin rouge!



La petite **COCHONNE**

10 oz. de porc - **16**

Le **DUO des indécis**

7oz de bœuf Angus AAA - 5 oz de porc **24**

La **Traditionnelle au BOEUF**

12 oz de bœuf Angus AAA - **30**

La **TRAQUE aux Gibiers**

200 g Cerf, 200 g de Wapiti, 200g de Bison - **45**

La **POISCAILLE**

dans un fumet de poissons aux Lauriers

2 crevettes, 2 pétoncles, 4 oz de saumon, 4 oz autre poisson - **35**

BIEN ESCORTÉ

INCLUS

SAUCE

moutarde aïoli et érable – curry – dragonette

VERDURE DE SAISON

romaine et ses attributs, vinaigrette fantasmagorique

POMMES DE TERRE DU MANOIR OU
RIZ À NOTRE FAÇON

BAGUETTE & CROÛTONS

LES EXTRAS

CREVETTE À L'UNITÉ - **2**

PÉTONCLE À L'UNITÉ - **3**

SAUMON 140g - **10**

BŒUF 200g - **8**

PORC 200g - **5**

WAPITI 200g - **17**

BISON 200g - **13**

CERF 200g - **17**

SANGLIER 200g - **20**

BROCOLIS - **3**

CHAMPIGNONS - **3**

FROMAGE CHEDDAR 84g - **5**

Prêt pour le

LE GRAND JEU

avant la gâterie....

BOUILLON SANS GLUTEN SUR DEMANDE EXTRA - 3

Les **Baguettes indomptables**

VOUS NE SAUREZ PLUS COMMENT LA MANIPULER SANS EN METTRE PARTOUT....

Le **Carnassier**

Galette de bœuf Angus AAA dodue de notre maître boucher / pain baguette grillé / laitue croquante rondelle d'oignon / LA mayo maison / Fritailles maison

12

Le **Gros Verrat**

Effiloché de porc / pain baguette grillé / chou & oignon / mayo aïoli moutarde érable / fritailles du Manoir

12

LES EXTRA

PIMENT FORT 2 FROMAGE MIGNERON 3 FROMAGE SUISSE 2 CHAMPIGNONS 2

La **Pêche du jour**

à découvrir sur l'ardoise de notre restaurant

La **Pâte du jour**

à découvrir sur l'ardoise de notre restaurant

Le **GRAËL Steak**

VOUS EN VOUDREZ ENCORE ET ENCORE....

Bavette de bœuf juteuse et tendre / sauce à la Vache Folle / Fritailles maison

24

Vous en voulez plus! Ajouter un potage un café et un dessert pour 10\$
Encore plus! Ajouter un potage, une entrée, un café et un dessert pour 15\$

Un peu de

CONNAISSANCES

et on picole après!

LA POTENCE (ORIGINE SUISSE)

Notre spécialité par excellence! L'origine de la potence peut évoquer un engin de triste réputation. Rassurez vous il n'en est rien. Il s'agit juste d'une évocation de l'arme médiévale, le Morgenstern (étoile du matin), sorte de masse d'arme (Suisse) constituée d'une boule de métal pleine de pointes. Il est probable que le principe vienne des feux de camps de soldats, qui lorsqu'il voulait manger, chauffait le Morgenstern et y piquait des morceaux de viande afin qu'ils restent chauds. En bref ce plat va chercher ses origines très loin.

L'appareil se compose également d'une anse en fer forgé et duquel est suspendu une Morgenstern (en fonte) avec ses pics (en inox) ou l'on plante des petits carrés de viande ou de fruits de mer. Ils sont épicés avec des herbes sacrées du GRAAL.

Le flambage se fait avec du brandy, du whisky ou du triple sec ce qui donne un goût unique notre Potence.

Maître-Queux

Le *maître-queux* désignait le chef des cuisiniers qui dirigeait tous les officiers de la cuisine et de la table dans une grande maison jadis.

BROUET

Le brouet est un plat composé d'ingrédients simples se présentant sous forme semi-liquide. Il était consommé durant la période de la Grèce Antique.

Le Migneron

Affiné en surface 50 jours, ce fromage à pâte semi-ferme à croûte lavée est fait de lait entier provenant de troupeaux de vaches de la Vallée de Baie-Saint-Paul. Son nom, Le Migneron de Charlevoix, rend hommage à la première femme de l'aïeul des Dufour en Nouvelle-France, Anne Migneron. Grand champion et champion catégorie fromage à croûte lavée au Grand Prix des Fromages Canadiens en 2002.

OMERTO

Le premier vin apéritif de tomate au monde. Issu d'une vieille recette familiale conçue en Belgique et jalousement gardée pendant quatre générations, Omerto est maintenant produit à Baie St-Paul, au Québec dans la Vallée du Bras. Gagnant de plusieurs prix à l'international.

Flacatoune

La *Flacatoune* est une bière blonde belge forte, à 7% d'alcool, brassée par la Microbrasserie Charlevoix à Baie-Saint-Paul depuis 2009.

