



MENU



BLZ Bistro La Lyofolie

Fraîcheur, Douceurs, Couleurs, Saveurs



Auberge La Daïna
24, chemin du Cap-aux-Corbeaux Nord
Baie-Saint-Paul, Québec G3Z 1A7
418 240-2576
info@aubergeladaina.com
aubergeladaina.com



Sandwich

avec frites 24,50

Le « Lisbonne de Rue » - *Inspiration "Street food" portugais*

Poulet - sauce piri piri maison - Pain portugais

- Bacon croustillant, fromage suisse, laitue, poivrons grillés
- Mayonnaise aïoli citron-ail, filet de miel épicé

Le « Charlevoix brioché » - *Hommage au terroir de Charlevoix*

Porc effiloché et pomme - Pain brioché

- Porc mijoté à l'érable et à la bière, pommes caramélisées
- Fromage suisse, mayo dijonnaise, pacanes grillées

Le « Aloha Boréal » - *Gourmand, surprenant et ensoleillé*

Sandwich au fromage grillé (grilled cheese)

- Jambon effiloché, pain grillé au beurre de coco, ananas grillé,
- Fromage suisse, cheddar fumé, poivrons doux marinés

Le « Fondue Chinoise » - *Saveur de la fondue à emporter*

Viande à fondue - Pain portugais

- Légumes sautés, fromage fondant
- Sauce du diable maison

Le « Trappeur Boréal » - *Sandwich aux saveurs boréales*

Effiloché de canard - Pain brioché

- Champignons grillés, fromage fondant
- Compote de bleuets sauvages, mayo érable-moutarde



Sandwich Charlevoix brioché

Extras

Fromage	3,00
Légumes grillés	3,00
Jambon	4,00
Poulet	4,00
Saucisse	4,00
Viande à fondue	5,00
Canard	6,00

Les mélanges d'épices maison
sont vendus à la boutique
La Lyofolie



Sandwich Aloha Boréal

Changer la frite pour
une mini poutine 5,00

Nachos

Croustilles de maïs croustillantes

Nachos végé - *Un classique coloré et généreux* 18,00

- Fromage fondant
- Légumes, salsa, crème sûre

Nachos « Cabane à Sucre » - *Québécois!* 25,00

- Porc effiloché braisé à l'érable, bacon
- Cheddar, fromage en grains, fèves au lard
- Sauce à la bière et à l'érable, salsa, crème sûre

Nachos « Fondue Chinoise » - *Déstructurée* 25,00

- Cheddar, fromage en grains, viande à fondue chinoise
- Légumes sautés, sauce du diable maison, salsa, crème sûre

Nachos Cap-aux-Corbeaux - *Inspiré terroir* 25,00

- Boeuf mijoté aux oignons et céleri, légumes grillés
- Fromage en grains et fondant, sauce maison



Nachos Cabane à Sucre

Boîte à lunch pour emporter

- Sandwich au poulet piri piri ou au jambon et fromage 18,00
- Salade
- Dessert

Les taxes sont en sus.

Les prix peuvent changer sans préavis.



Salade « Folie Verte » 18,00

Fraîcheur et légèreté du jardin à l'assiette

Mélange de laitues croquantes, légumes frais du moment, graines grillées et vinaigrette maison.


Bistro La Lyofolie
Fraîcheur, Douceurs, Couleurs, Saveurs

Poutine

Frites maison croustillantes

Poutine régulière 17,00

- Fromage en grains
- Sauce à poutine maison

Poutine « Soupe à l'Oignon » 21,00

- Fromage en grains, fromage fondant
- Sauce à l'oignon caramélisé

Poutine « Fondue Chinoise » 21,00

- Fromage en grains, viande à fondue
- Légumes sautés, sauce à fondue maison

Poutine du Cap-aux-Corbeaux 21,00

- Fromage en grains, sauce maison, boeuf
- Légumes grillés, moutarde sèche

Poutine « Cabane Boréale » 21,00

- Fromage en grains, sauce poutine maison
- Porc effiloché, bacon, fèves au lard
- Filet de sirop d'érable

Poutine « Trappeur » 24,00

- Fromage en grains, sauce poutine maison
- Confit de canard effiloché, champignons sautés
- Réduction de bleuets sauvages

Poutine *Fondue Chinoise*



Dessert *S'mores Boréal*



Dessert

Nachos S'mores Boréal 12,00

Dessert feu de camp nordique

- Croustilles de riz aromatisée avec notre sucre Bohème
- Sirop de chocolat
- Guimauves grillées
- Fruits lyophilisés
- Confiture maison

Fondue Chocolat et Fruits Lyo 16,00

Une expérience gourmande à partager

Notre fondue signature préparée à partir d'un mélange exclusif. Servie avec fruits lyophilisés et guimauves.

Les taxes sont en sus.

Les prix peuvent changer sans préavis.

Une frite seule 5,00

Breuvages

Sans alcool

Mimosa *Statera* 8,00

Sangria *Clever Mocktail* 8,00

Bière *Sober Carpenter* 7,00
Rousse ou blonde

Bière blonde *Zéro dans Lune* 8,00
Microbrasserie Charlevoix

Cidre artisanal *Sober Carpenter* 8,00

Eau d'érable pétillante *Erable Tonik* 4,00

Chaga *Botanical Auralis* 8,00
Bleuet et épinette

Eau pétillante *Montellier* 4,00

Boisson gazeuse 3,75

Bouteille d'eau 3,50



Mousseux pomme et poire 6,00
Cidrerie Pedneault

Mousseux de thé *lao* 11,00
verre 35,00
bouteille

Thé, café, tisane 5,50

Café espresso* 6,45
Latte, cappuccino

* Lait régulier ou lait d'amande



Bistro La Lyofolie

Fraîcheur, Douceurs, Couleurs, Saveurs

Mocktails & limonade

Mocktails *Émotions*

Ahhh! Le Pur Bonheur

Bleuet, noix de coco, noisette, violette, curaçao.

Bang! Le Coup de Foudre

Mûre, figue, fleur de sureau, basilic, amaretto.

Brrr! Le Grand Frisson

Agrumes, gingembre, poire du désert, basilic.

Et oui! L'Amour Papillon

Prune, goyave, pêche, pivoine, vanille française.

Oh là là! Caesar Brûlant

Concombre, piment piri piri, jus tomate et palourde.

Whouaaah! C'est la Joie

Fruit de la passion, noix de coco, mangue, lime.

Wow! Le Doux Sourire

Litchi, cerise griotte, rose, grenadine, guimauve.



Hop là! La Vie Zesty

Limonade

Hop là! La Vie Zesty

Agrumes, fleur de sureau, acacia, menthe et basilic.

Les taxes sont en sus.
Les prix peuvent changer
sans préavis.

10,00



Whouaaah! C'est la Joie

Mocktails *Saisons*

Réveil des Fleurs

Pomme verte, lavande, fleur de sureau, menthe, miel.

Soleil des Tropiques

Mangue, ananas, lime, noix de coco, menthe, essence de rhum.

Éclats d'Automne

Pomme verte, poire, lime, gingembre, thé chaï, cannelle.

Hiver câlin

Orange, framboise, canneberge, romarin, miel, cannelle, vanille.



Brrr! Le Grand Frisson