



MENU

BLZ

Bistro La Lyofolie

Fraîcheur, Douceurs, Couleurs



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



Repas

Sandwich avec frites 24,50

Le « Sandwich de rue de Lisbonne »

Poulet piri piri 2.0 - Pain portugais

- Haut de cuisse de poulet grillé dans une marinade maison
- Poivrons grillés, roquette, mayonnaise aïoli citron-ail
- Filet de miel épicé

Le « Charlevoix brioché »

Porc effiloché et pomme - Pain brioché

- Porc mijoté à l'érable et à la moutarde à l'ancienne
- Compote de pommes caramélisées, fromage suisse fondant, pacanes grillées concassées
- Mayo dijonnaise



Le « Tropic'Croc »

Fromage grillé (grilled cheese) hawaïen

- Pain au levain avec beurre de coco
- Jambon effiloché, ananas grillé, fromage suisse et cheddar fumé
- Beurre fouetté à l'ananas & piment doux à l'intérieur du pain avant grillage

Les taxes sont en sus.

Les prix peuvent changer sans préavis.



Une frite seule

4.99



Bistro La Lyofolie

Fraîcheur, Douceurs, Couleurs, Saveurs

Repas

Tacos (2) et frites 14,00

Taco Poulet Pop croquant

Poulet effiloché

- Salade de chou/carotte à l'érable et au vinaigre de cidre
- Sauce aïoli maison au miel et lime
- Épices Poulet Pop (paprika fumé, ail, sel citronné, herbes)

Taco méditerranéen

Porc effiloché

- Concombre, tomate cerise, oignon rouge, fromage feta
- Sauce au yogourt grec citronné et à la menthe
- Épices mélange méditerranéen (origan, sumac, citron, ail)

Taco «El Fuego Charlevoix»

Boeuf haché tex-mex*

- Boeuf mijoté avec tomates, oignons, épices, jus de lime
- Salsa de maïs et poivron rôti
- Crème sûre à la coriandre
- Fromage cheddar râpé

* tex-mex: : boeuf haché avec tomates et épices El Dorado mexicain* (paprika, piment chili,, cumin, cacao, origan, agrume, livèche)

Les taxes sont en sus.

Les prix peuvent changer sans préavis.



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

Salade 21,00

Salade «Burger décomposé»

Un clin d'œil au burger culte, version fraîche et légère : bœuf haché assaisonné façon "steakhouse", laitue croquante, cornichons sucrés, oignons rouges, fromage cheddar râpé et notre sauce maison. Servie avec des croustilles de pain brioché grillé.

** Option végétarienne au tofu haché.



Salade Folie verte

Salade du jour, selon les légumes de saison disponibles ou selon l'inspiration de la chef.



Bistro La Lyofolie

Fraîcheur, Douceurs, Couleurs, Saveurs

Repas

Poutines

La Classique charlevoisienne 17,00

Poutine régulière

- Frites maison
- Fromage en grains
- Sauce à poutine et épices boréales *

La BBQ Pop 21,00

Poutine au poulet effiloché

- Frites maison
- Fromage en grains
- Sauce BBQ et épices Poulet Pop*

L'ultime Oignon 21,00

Poutine soupe à l'oignon

- Frites maison
- Fromages suisse en grains et mozzarella
- Sauce style soupe à l'oignon (fond de boeuf, oignons caramélisés, vin blanc)
- Chapelure croustillante



La Croquante 17,00

Poutine 100% lyophilisée

- Frites lyophilisées
- Fromage en grains lyophilisé
- Sauce à poutine lyophilisée et épices boréales*

Les taxes sont en sus.

Les prix peuvent changer sans préavis.

* Mélanges d'épices maison vendus à la boutique / bistro La Lyofolie.

Une frite seule

4,99

Dessert

Desserts

Café glacé façon Tiramisu **12,00**

L'élégance de l'Italie en version glacée! Espresso corsé, lait infusé à la vanille, sirop de mascarpone et une touche de cacao amer, le tout sur glace pilée. Couronné d'un nuage de crème fouettée au mascarpone et un biscuit doigt de dame.

Fraises façon Dubaï **12,00**

Des fraises fraîches juteuses nappées d'une onctueuse crème de pistache artisanale, nichées sur un lit de Knafeh* croustillant et doré à souhait. Le tout généreusement arrosé de sauce au chocolat noir pour une touche finale intense et gourmande. Un dessert audacieux où l'orient rencontre la fraîcheur fruitée, entre croquant et fondant.

* Knafeh : Cheveux d'ange croustillants fait à base de pâte phyllo et rôtis dans le beurre.



Crème glacée artisanale

Crème glacée dure **8,00**

Saveur du moment

Sorbet consistance molle

Saveur du moment

Cornet régulier **6,59**

Cornet gaufré **7,75**

Les taxes sont en sus.

Les prix peuvent changer sans préavis.



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.



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.

12,00

BLZ
Bistro La Lyofolie

Fraîcheur, Douceurs, Couleurs, Saveurs



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.



Breuvages

Breuvages sans alcool

Mimosa <i>Statera</i>	8,00
Sangria <i>Clever Mocktail</i>	8,00
Bière <i>Sober Carpenter</i> rouse ou blonde	7,00
Soda pétillant <i>Cove</i>	3,75
Jus pétillant <i>Blue Monkey</i>	4,50
Eau pétillante <i>Saint-Justin</i> citron ou concombre	4,00
Boisson gazeuse	3,75
Bouteille d'eau	3,49
Mousseux de thé <i>lao</i> verre	11,00
bouteille	35,00



Thé, café, tisane 3,70

Café spécialisé* 5,50
Latte, espresso, cappuccino

* Lait régulier ou lait d'amande



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



Bistro La Lyofolie

Fraîcheur, Douceurs, Couleurs, Saveurs