# LES DÉJEUNERS

**OEUF POCHÉ JAMBON** 24
Feuilleté au bacon et Vlimeux, oeuf de cane poché, jambon émincé Turlo, hollandaise citronnée, bacon croustillant, chips de patate douce.

**OEUF POCHÉ SAUMON** 26
Brioche, oeuf de cane poché, saumon fumé maison, betteraves rôties, hollandaise citronnée, ricotta à la betterave, oeufs de poisson, chips de betterave.

**OEUF POCHÉ FORESTIER** 24
Pain aux céréales, oeuf de cane poché, poêlée de champignons café, pleurotes et shiitake, échalote confite, chips de panais.
*+ Extra foie gras poêlé +12$*

**CROQUE MADAME** 22
Pain de campagne, jambon émincé Turlo, sauce Mornay, Louis d'or, oeuf de cane miroir, servi avec salade verte.

**GRILLED CHEESE** 26
Pain de campagne, boeuf effiloché au bbq, cheddar de l'Isle-aux-grues, chutney de bleuets, roquette, pickles d'oignons, sauce yaourt aux herbes, servi sur salade verte.

**BRIOCHE PERDUE** 23
Pain brioché façon pain perdu avec poires, pommes et prunes rôties, chantilly, sirop d'érable, coulis de prune, crumble d'amandes.

**POUTINE DÉJEUNER** 25
Gabrielles de l'Île d'Orléans, courge rôtie, saucisse de porc maison, bacon Turlo, fromage Le Vacherin, oeuf de cane miroir, hollandaise citronnée.

**YAOURT PASSION** 19
Yaourt grec et brassé nature, compotée de mangue vanillée, brunoise d'ananas, granola et coulis fruits de la passion.
+ Croissant ou chocolatine

## LES EXTRAS
*(uniquement disponibles à l'achat d'un plat)*

- Pommes de terre fondantes Gabrielle de l'Île d'Orléans, et Louis d'Or râpé 6
- Œuf de cane supplémentaire 4
- Saucisses de porc maison (2) 6
- Bacon Turlo 6
- Saumon fumé maison 8

- **Mimosa au jus d'orange pressé** 12
- **Smoothie tropical** 8
- **Jus d'orange frais pressé** 8

*Café inclus avec les déjeuners de cette page*

| | | | |
|---|---|---|---|
| Allongé | | Americano | |
| Chocolat chaud | + 2 | Latté / Cappuccino | + 2 |
| Bol de latté | + 3 | Théière | + 3 |

**Aucune modification ne pourra être apportée aux plats de notre menu.**

# CÔTÉ SALÉ

## ENTRÉES

**LA SOUPE DU MOMENT** 9
Uniquement du mardi au vendredi.
Servie avec pain maison et beurre.

**LA SALADE VERTE** 5
Laitue, tomates cerises, concombre, oignons rouges marinés, vinaigrette balsamique.

## SALADES

**SALADE DE CHÈVRE** 22
Laitue, croûtons avec chèvre bio de chez *Cassis et Mélisse*, tomates cerises, concombre, betterave, pacanes, canneberges, vinaigrette balsamique.

**SALADE CAMPAGNARDE** 22
Laitue, poulet grillé, bacon, œuf dur, croûtons, tomates cerises, concombre, vinaigrette crémeuse au parmesan.

**SALADE SAUMON** 23
Laitue, saumon fumé maison, tomates cerises, œuf dur, concombre, câpres, oignons rouges marinés, croûtons, vinaigrette au citron.

**PAIN DE CAMPAGNE MAISON ET BEURRE** 3

## CRÊPES SALÉES DE SARRASIN

100% farine de sarrasin des *Jardins Ricard.*
Oeufs de cane de chez *À la canne blanche*

**LA COMPLÈTE** 16
Jambon émincé, oeuf miroir, fromage râpé.
*+ Extra sirop d'érable +3$*

**LA 3 CHAMPIGNONS** 23
Poêlée de champignons café, pleurotes et shiitake, bacon *Turlo*, oeuf miroir, fromage râpé.

**L'ATLANTIQUE** 24
Saumon fumé maison, fondue de poireaux, oignons rouges marinés, œuf miroir, fromage râpé.

**LA VÉGÉTARIENNE** 20
Légumes grillés façon ratatouille (courgette, aubergine, poivron, tomate), oeuf miroir, fromage râpé, pesto d'herbes.

**LA FROMAGÈRE** 22
Chèvre frais, poires pochées, canneberges et pacanes caramélisées, oignons rouges marinés, fromage râpé, sirop d'érable.

## MINIS ÉPICURIENS

10 ans et moins.
Inclut un verre de lait ou de jus 12

**MINI COMPLÈTE**
Crêpe de blé, jambon, fromage râpé.

**MINI CRÊPE BLEUET**
Crêpe de blé, bleuets chauds, sirop d'érable.

**MINI NATURE**
Yaourt nature, sirop d'érable, bleuets chauds et rôtie avec beurre.

## UN CIDRE AVEC ÇA ?

- **KERISAC**
  *Cidre breton brut - 5,5% d'alcool*
  Verre 7 - Btl. 750 ml 19
- **CRÉMANT DE POMME**
  *Cidrerie du Minot - 2,5% d'alcool*
  Verre 9 - Btl. 750 ml 24
- **MOÛT DE POMME**
  *Cidrerie du Minot - sans alcool*
  Verre 5 - Btl. 750 ml 14

# CÔTÉ SUCRÉ

## CRÊPES SUCRÉES DE BLÉ

**LA TATIN** 16
Pommes fondantes au caramel salé, chantilly, amandes caramélisées.

**LA BELLE-HÉLÈNE** 16
Poires rôties, sauce chocolat, chantilly, amandes caramélisées.

**LA BLEUET** 18
Bleuets chauds, sirop d'érable, gel au bleuet, sorbet au bleuet, crumble d'amandes, chantilly.

**LA CHOCO-PRALINÉ** 18
Tartinade choco-noisette, praliné noisettes, glace vanille, noisettes torréfiées, chantilly.

**CRÊPE SIMPLE** 11
- Beurre et sucre
- Caramel salé
- Sirop d'érable
- Tartinade choco-noisette

**EXTRA GLACE MAISON** 3
*(uniquement à l'achat d'une crêpe)*
1 boule de sorbet bleuet ou de glace à la vanille de Madagascar.

## VIENNOISERIES

**CROISSANT**
**CHOCOLATINE**
**MUFFIN**
**COOKIE NOIX CHOCOLAT**
**BROWNIE**
**DANOISE AUX FRUITS**

## BOISSONS SIGNATURES

**LONDON FOG LAVANDE** 6,50
Thé Earl Grey, sirop de lavande, lait chaud.

**CHOCOLAT CHAUD MENTHE** 6,50
Chocolat chaud, sirop de menthe, chantilly, cacao.

**MATCHA LATTÉ**
Matcha de grade cérémonial, sirop d'érable, lait.
Chaud 5,95 - Glacé 6,50

**MATCHA GLACÉ FRAISE** 7,25
Matcha de grade cérémonial, sirop et lait à la fraise.

**CHAÏ LATTÉ**
Sirop Chaï maison, lait chaud, cannelle.
Chaud 5,95 - Glacé 6,50

**EXTRA SIROP MONIN** 1,25
*vanille, caramel salé, noisette, lavande, fraise, coconut, menthe.*

## CAFÉS ALCOOLISÉS

**ESPRESSO MARTINI** 11
Vodka,Tia Maria, espresso, sirop simple.

**CAFÉ BRÉSILIEN** 11
Cognac, Tia Maria, Grand Marnier, allongé, chantilly.

**CAFÉ QUÉBÉCOIS** 11
Coureur des bois, allongé, lait chaud, chantilly, sucre d'érable.

# À BOIRE

## THÉIÈRE

**EARL GREY** 5
Thé noir, bergamote

**CHAÏ** 5
Thé noir, cardamome, cannelle, clou de girofle, gingembre

**SENCHA MIE** 5
Thé vert japonais

**LE BONHEUR** 5
Thé vert, thé blanc, pêche, jasmin

**TISANE LA PAIX** 5
Camomille, verveine citronnée, lavande

**TISANE MENTHE ET ROSE** 5
Menthe poivrée, rose, rooibos

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| **CHOCOLAT CHAUD** | 4,75 |
| **ESPRESSO** | 3,25 |
| **ALLONGÉ** | 3,50 |
| **AMERICANO** | 3,75 |
| **CAPPUCCINO** | 4,25 |
| **LATTÉ** | 4,50 |
| **BOL DE LATTÉ** | 5,50 |
| **LATTÉ GLACÉ** | 5,25 |

- Extra chantilly +2
- Extra sirop Monin +1,25

*Par défaut, nos cafés sont préparés avec du lait de vache.*
*Lait d'avoine disponible sur demande.*

## BIÈRES

*UNIBROUE*

**SAISON LIBRE** 7
Blonde belge. 4 %

**NEIPA** 7
New England IPA. 6 %

**FIN DU MONDE** 7
Blonde triple. 9 %

**BLANCHE DE CHAMBLY** 7
Blanche belge. 5 %

**ROUSSE MONT-ST-CARAMEL** 7
Ale rousse. 5 %

**GUINESS** 7
Stout. 4,2 %

**BIÈRE SANS ALCOOL** 6
Bière blonde. 0 %

## COCKTAILS

**MIMOSA** 12

**KIR BRETON** 11
Crème de cassis, crémant de pomme.

**SANGRIA BLANCHE** 12
Vin blanc, purée de pêche, jus d'orange, sirop de fruits.

**SANGRIA ROUGE** 12
Vin rouge, purée de framboise, jus de canneberge, sirop de fruits.

**APEROL SPRITZ** 12
Vin blanc mousseux, Aperol, eau pétillante, orange.

# LES VINS

| | 6 oz | 500 ml | 750 ml |
|---|---|---|---|

## VIN BLANC

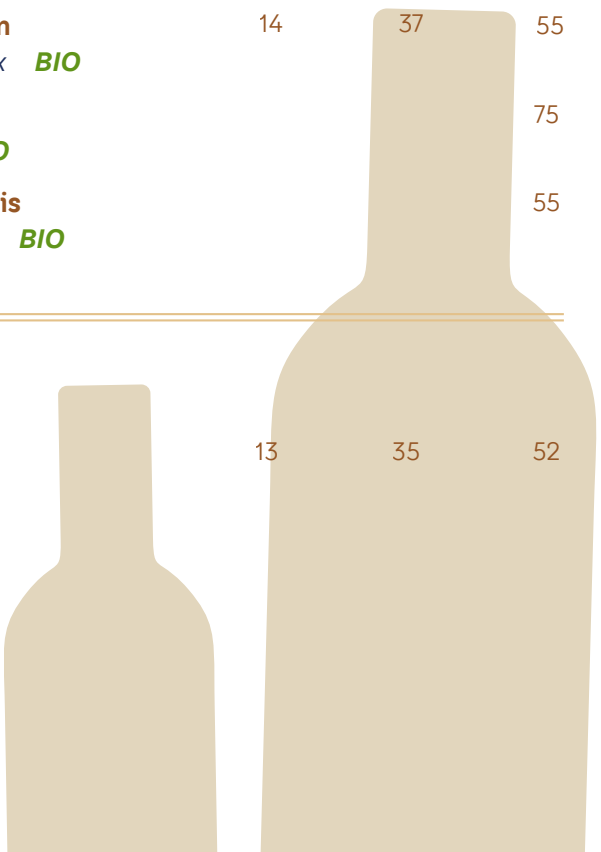
| | | | |
|---|---|---|---|
| **PINOT GRIGIO – Villa Castello**<br>Abruzzes, Italie • *Fruité et léger* | 13 | 35 | 52 |
| **SAUVIGNON BLANC – Petit Clocher**<br>Val de Loire, France • *Aromatique et vif* | 15 | 40 | 59 |
| **CHARDONNAY – Paquet Montagnac**<br>Vin de France • *Fruité et léger* | 13 | 35 | 52 |
| **Mâcon-Villages «Nos 5 terroirs »**<br>Bourgogne, France • *Aromatique et rond.* ***BIO*** | | | 75 |

## VIN ROUGE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PINOT NOIR – Paquet Montagnac**<br>Vin de France • *Fruité et léger* | 13 | 35 | 52 |
| **CÔTES DU RHÔNE – Domaine Roger Perrin**<br>Vallée du Rhône, France • *Fruité et généreux* ***BIO*** | 14 | 37 | 55 |
| **CHIANTI CLASSICO SACELLO**<br>Toscane, Italie • *Aromatique et charnu* ***BIO*** | | | 75 |
| **CORBIÈRES PRESTIGE – Château Cascadais**<br>Languedoc, France • *Aromatique et charnu* ***BIO*** | | | 55 |

## VIN ROSÉ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **BIOLOGICO ROSATO**<br>Abruzzes, Italie • *Fruité et vif* ***BIO*** | 13 | 35 | 52 |



# NOS PRÉCIEUX PARTENAIRES LOCAUX

**À la canne blanche,** *Stukely-Sud*
Oeufs de cane

**Café Castelo,** *Québec*
Café

**Cassis et Mélisse,** *Saint-Damien-de-Buckland*
Fromage de chèvre

**Cidrerie du Minot,** *Hemmingford*
Crémant et moût de pomme

**Érablière de chez nous,** *Saint-Pascal*
Sirop d'érable

**Ferme des Voltigeurs,** *Drummondville*
Poulet

**Ferme Turlo,** *Saint-Gervais*
Porc

**Fromageries locales,** *Province de Québec*
Alexis de Porneuf, Le Mouton Blanc, Laiterie Charlevoix

**La maison des 100 thés,** *Québec*
Thé

**Les fines herbes par Daniel,** *Île d'Orléans*
Fleurs comestibles et micro pousses

**Les Jardins Ricard,** *Louiseville*
Farine de sarrasin

**...**