

LES DÉJEUNERS

OEUF POCHÉ JAMBON 22

Roulé feuilleté au bacon et Vlimeux, oeuf de cane poché, jambon Turlo, hollandaise citronnée, bacon croustillant, chips de patate douce.

OEUF POCHÉ SAUMON 25

Pain brioché, oeuf de cane poché, saumon fumé maison, fenouil rôti, hollandaise citronnée, ricotta à la betterave, oeufs de poisson, huile de roquette.

OEUF POCHÉ FORESTIER 23

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

OEUF POCHÉ POULET 22

Danoise feuilletée, poitrine de poulet, épinards, oeuf de cane poché, hollandaise au bleu le Ciel de Charlevoix, mesclun.

LES EXTRAS

(uniquement disponibles à l'achat d'un plat)

• Gabrielle de l'Île d'Orléans façon sarladaise	5
• Œuf de cane supplémentaire	4
• Saucisses de porc maison (2)	6
• Bacon Turlo	6
• Saumon fumé maison	8

GRILLED CHEESE 25

Pain de campagne, boeuf effiloché au bbq, cheddar 2 ans de l'Isle-aux-grues, chutney de bleuets et miel, roquette, pickles d'oignons, sauce yaourt aux herbes.

BRIOCHE PERDUE 22

Pain brioché façon pain perdu avec poires, pommes et prunes rôties, chantilly, sirop au thé blanc pêche et jasmin, coulis de prune, crumble d'amandes.

POUTINE DÉJEUNER 24

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 18

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



• Mimosa au jus pressé	12
• Smoothie	8
• Jus d'orange frais pressé	8

Café inclus avec les plats déjeuners

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

Uniquement du mardi au vendredi.
Servie avec pain maison et beurre.

9

LA SALADE VERTE

Laitue, tomates cerises, concombre, oignons rouges marinés, vinaigrette balsamique.

5

SALADES

SALADE DE CHÈVRE

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

21

SALADE CAMPAGNARDE

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

21

SALADE SAUMON

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

22

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

Jambon émincé, oeuf miroir, fromage râpé.

16

LA PÉRIGOURDINE

Effiloché de canard maison, poêlée de champignons café, pleurotes et shiitake, oeuf miroir, fromage râpé.
Extra foie gras poêlé +12\$

25

L'ATLANTIQUE

Saumon fumé maison, fondue de poireaux, oignons rouges marinés, œuf miroir, fromage râpé.

23

LA VÉGÉTARIENNE

Légumes grillés (courgette, aubergine, poivron, tomate), oeuf miroir, fromage râpé, pesto d'herbes.

19

LA FROMAGÈRE

Chèvre frais, poires pochées, pacanes, canneberges, fromage râpé, sirop d'érable.

21

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, sirop d'érable.

MINI NATURE

Yaourt nature, fruits frais, rôtie.

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 lait et noir, chantilly, amandes caramélisées.

LA BLEUET 18

Bleuets chauds, sirop d'érable, gel au bleuets, sorbet au bleuets, 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
Choco-noisette

EXTRA GLACE MAISON 3

(uniquement à l'achat d'une crêpe)
1 quenelle de sorbet bleuets ou de glace à la vanille de Madagascar.

VIENNOISERIES

CROISSANT 2,75

CHOCOLATINE 3,25

MUFFIN 3,75

COOKIE NOIX CHOCOLAT 3,50

BROWNIE AUX PACANES 3,75

DANOISE AUX FRUITS 4,75

BOISSONS SIGNATURES

LONDON FOG LAVANDE 6,50

Thé Earl Grey, sirop de lavande, lait chaud.

CHOCOLAT CHAUD MENTHE 6,25

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 5,95

Thé Chaï, lait chaud, cannelle.

UBÉ LATTÉ

Poudre d'ubé, sirop de vanille, lait.

Chaud 5,95 - Glacé 6,50

CAFÉS ALCOOLISÉS

ESPRESSO MARTINI 11

Vodka, Tia Maria, espresso, sirop simple.

CAFÉ BRÉSILIEN 11

Cognac, Tia Maria, Grand Marnier, allongé, chantilly.

CAFÉ DE LA CABANE 12

Sortilège, Coureur des bois, allongé, chantilly, sucre à la crème.



À BOIRE

THÉIÈRE

EARL GREY

Thé noir

5

CHAÏ

Thé noir, cardamome, cannelle,
clou de girofle, gingembre

5

SENCHA MIE

Thé vert japonais

5

LE BONHEUR

Thé vert, thé blanc, pêche, jasmin

5

TISANE LA PAIX

Camomille, verveine citronnée,
lavande

5

TISANE MENTHE ROSE

Menthe poivrée, rose, rooibos

5

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

SLEEMAN CLEAR 2.0

7

Pilsner américaine. 4 %

HIPL DE RIVIÈRE-TROUBLE

7

Hazy India Pale Lager. 6,2 %

FIN DU MONDE

7

Triple. 9 %

BLANCHE DE CHAMBLY

7

Blanche belge. 5 %

ROUSSE POINTE-À-CORBEAU

7

Lager rousse houblonnée. 5,2 %

GUINNESS

8

Stout. 4,2 %

CARLSBERG 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,
soda pétillant, orange.

LES VINS

	6 oz	500 ml	750 ml
			
VIN BLANC			
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE <i>Vénétie, Italie</i> • Pinot grigio	14	41	55
RIESLING « LES 4 VENTS » <i>Alsace, France</i> • Riesling	17	46	63
1ÈRE ESCALE MUSCADET <i>Loire, France</i> • Muscadet BIO			59
CHABLIS LA MANDELIÈRE <i>Bourgogne, France</i> • Chardonnay			79

VIN ROUGE

VENTOUX VIEILLES VIGNES BON REMÈDE <i>Rhône, France</i> • Grenache, Syrah TERRA VITIS	16	45	59
MORGON « TRADITION » <i>Beaujolais, France</i> • Gamay	18	49	67
NO. 2 ALTA GAÏA BORDEAUX SUPÉRIEUR <i>Bordeaux, France</i> • Merlot, Cabernet Sauvignon			67
ORCHIDEA SUPER TOSCAN CASALBOSCO <i>Toscane, Italie</i> • Merlot, Cabernet Sauvignon			79

VIN ROSÉ • ORANGE

SAINT-CYRGUES COSTIÈRES DE NÎMES ROSÉ <i>Rhône, France</i> • Syrah, Grenache BIO	14	41	55
SALAMANDRE VIN ORANGE SAINT-CYRGUES <i>Rhône, France</i> • Grenache blanc BIO			57

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

...