

Nos produits maison

Nos oies de Toulouse
Notre viande de Bœuf Highland
Notre viande d'Agneau Kathadins
Nos oeufs de poules



Nos partenaires locaux

Sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable de Sainte-Lucie-de-Beauregard
Bleuets et confitures Bleu et Bon de Saint-Just-de-Bretenières
Cidre Hopla et Pommes du Domaine Ritt à Cap-Saint-Ignace
Bières de la Microbrasserie Frampton Brass à Frampton
Vins du Vignoble Domaine Bel-Chas à Saint-Charles-de-Bellechasse
Pains de la Boulangerie Sibuet à Saint-Jean-Port-Joli
Fromages de la Fromagerie de l'Isle à Saint-Antoine-de-l'Isle-aux-Grues
Gin et Rock G13 de la Distillerie Ste-Sabine à Sainte Sabine
Ail de Récolte sans frontière à Lac Frontière







Cailles et Faisans de la Ferme Kégo Cailles à Cap-Saint-Ignace

















Nos déjeuners sont servis avec café ou thé ou chocolat chaud, 1 verre de jus (orange ou pomme), 1 pain grillé, beurre et confitures

Café des artisans torréfacteur Bonté Divine et Sirop d'érable Bio du Bistreau d'Érable

Le Motoneigiste 2 œufs, 2 tranches de bacon et patates à déjeuner	11.95\$
2 œufs, 2 tranches de bacon et patates à déjeuner	
Le Quadiste 👸	11.95\$
3 Pains dorés et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable	
Le Cavalier	12.95\$
Omelette aux légumes et fromage en grain avec patates à déje	uner
Le Pêcheur 🖁	12.95\$
3 crêpes et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable	
Le Musher 2 œufs, 1 saucisse, 2 tranches de bacon, tourtière et patates à d	14.95 \$

Déjeuners Enfants

Tous nos déjeuners enfants sont servis avec 1 verre : de jus orange ou de jus de pomme ou de lait ou chocolat chaud

Le Petit Motoneigiste 8.95\$

1 œuf, 1 tranche de bacon et patates à déjeuner 1 pain grillé

Le Petit Quadiste 👸 8.95\$

2 Pains dorés et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable

Le Petit Pêcheur 9.95\$ 2 crêpes et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable

Extras	
Extra Oeuf	1.25\$
Extra 1 Pain Grillé	1.50\$
Extra Sirop d'érable bio	2\$
Extra Viande 2 tranches de bacon ou 1 saucisse tourtière	3 \$ ou 1
Extra Breuvage Café ou thé ou tisane ou 1 verre de d'orange ou 1 verre de jus de pom	

Passe-Croute Midi

Poutines	Bébé	Régulier
Poutine Régulière Sauce maison et fromage en grains	8.50\$	13.95\$
Poutine Italienne Sauce maison <mark>à base de bœuf Highland de notre élevage</mark> et fromage en grains	12\$	16.50\$
Poutine des Highlands Sauce maison avec Smoked Meat de bœuf Highland de notre élevage, cornichons et moutarde		20.95\$

	Spaghettis	Bébé	Régulier
	Spaghettis au beurre	6\$	7.50\$
©	Sauce Bolognaise maison à base de bœuf Highland de notre élevage	12\$	16.50\$

Filets de poitrine de Poulet Croustillant

	3 Morceaux	6 Morceaux
Filets de poitrine de Poulet Croustillant avec Frites <mark>ou</mark> Salade	14.95\$	20.95\$
Filets de poitrine de Poulet Croustillant avec Frites & Salade <mark>ou</mark> Frites Poutinées	17.95\$	23.95\$

Réconfortant Servis avec 1 pain de la Boulan Sibuet et beurre	gerie	Frite	s		Desserts	
Sibuet et beurre					Dessert du jour	5.50\$
Potage du jour	5.95\$	Régulières	5\$		Croustade aux Pommes du	6.50\$
Salade style Grecque	6.50\$	Régulières Familiales	10\$		Québec	
Terrine de Bœuf Highland aux Bleuets et sa compotée Bleu et Bon	9.45\$	rammaies	10 ф	Ö	Pouding Chômeur aux bleuets Bleus et Bon et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable	6.50\$

Extra Sauce 2\$

Extra 1 Pain et Beurre 2.50\$

3.50\$

Extra Sauce Italienne 💟 Extra fromage en grain 3.50\$





Pain Boulangerie Sibuet, 1/4lbs de Bœuf Highland de notre élevage avec Cheddar vieilli d'un an de la fromagerie de l'Isle, salade, tomates, ail de Récolte sans frontière, cornichons de la Ferme Flanc Sud et sauce maison (mayonnaise, Red Hot, curry, sirop d'érable bio du Bistreau d'érable et sauce fumée d'Hickor)

Burger	Kathadin
//	

Pain Boulangerie Sibuet, agneau Kathadin de notre élevage, confit d'oignons à l'érable bio du Bistreau d'érable, salade, tomates, cornichons de la Ferme Flanc Sud et sauce tartare maison (mayonnaise, échalotes, câpres, cornichons)

Seul	15.95\$	Seul	15.95\$
Avec Frites ou Salade	18.95\$	Avec Frites ou Salade	18.95\$
Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	21.95\$	Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	21.95\$



Formule Midi





Entrée

Potage du moment

ou

√ Salade du chef avec sa vinaigrette balsamique à l'Érable bio du Bistreau d'Érable

Terrine de Bœuf Highland aux Bleuets et sa compotée Bleu et Bon

Plat Principal

Saucisse de Bœuf Highland sur lit de riz et jardinière de légumes

Tartiflette avec fromage de l'Isle aux Grues et salade du Chef avec sa vinaigrette balsamique à l'Érable bio du Bistreau d'Érable

ou

Salade de Poulet Croustillant avec vinaigrette balsamique du Chef, croûtons et sauce ranch

♥ Option Végé disponible avec bâtonnets de tofus pannés et vinaigrette balsamique à l'Érable bio du Bistreau d'Érable

Café ou Thé

Taxes en sus, 10% du pourboire sera rajouté à la facturation, 5% à 10% restant à votre discrétion.

Menu du soir	
Menu au son	
Formule table d'hote Ajouter à votre plat principal pour faire 3 services	12.95\$
Entrée	
Velouté à l'oignon caramélisé	6.95\$
Salade style Grecque Mélange printanier avec ses petits légumes et sa vinaigrette maison à l'érable bio du Bistreau d'Érable	6.95\$
Rillette de Faisan aux canneberges Faisan de la ferme Kégo Cailles, avec gras d'oie de notre élevage et sa compoté de Bleuets Bleu et Bon	9.45\$
Plat Principal	
Poutine des Highlands Sauce maison avec Smoked Meat de bœuf Highland de notre élevage, cornichons et moutarde	20.95\$
Caille sauce Forestière Caille entière désossée de la ferme Kégo Cailles sur lit de riz avec sa sauce forestière	29.95\$
Filet de Doré au beurre citronné Filet de Doré beurre citronné, accompagné de riz et de ses petits légumes	26.95\$
Pièce de bœuf sur le Grill 9oz à 10oz (Coupe du moment) Côte de bœuf ou T-Bone ou Contre-filet cuit sur le grill, accompagné de sa salade verte et pommes de terre en quartier	32.95\$
Dessert	
Dessert du jour	5.50\$

Dessert du jour	5.50\$
Fondant au chocolat	6.50\$
Petits choux à la chantilly, glacés au beurre d'érable Petits choux fourrés à la chantilly, glacés au beurre d'érable bio du Bistreau d'Érable	6.50\$
Café ou Thé	3.34\$
Plats enlant	

Coordo estás De la reseisa	
Spaghettis Bolognaise Sauce Bolognaise maison à base de bœuf Highland de notre élevage	14.95\$
Poutine régulière	12 ¢

Sauce brune maison 12\$ 3 Filets de poulet croustillants avec Frites 12\$

Taxes en sus 10% du pourboire sera rajouté à la facturation, 5% à 10% restant à votre discrétion