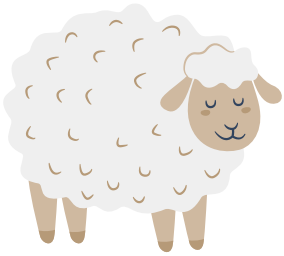
ARRÊTS GOURMANDS DE LA CHAUDIÈRE-APPALACHES

Menu

CHALETS VILLEGIATURE
POURVOIRIE DAAQUAM
Depuis 1993

Crédit Photo : Julie Houde-Audet

Nos produits maison



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

Nos partenaires locaux

Café Bonté Divine de Saint-Jean-Port-Joli

Sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable de Sainte-Lucie-de-Beauregard

Bleuets et confitures Bleu et Bon de Saint-Just-de-Bretenières

Cornichons de la Ferme Flanc Sud, Saint-Fabien-de-Panet

Cidre Hopla et Pommes du Domaine Ritt à Cap-Saint-Ignace

Bières de la Microbrasserie Frampton Brass à Frampton

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

Déjeuner

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 — 12.95

2 œufs, 2 tranches de bacon et patates à déjeuner

Le Quadiste — 12.95

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

Le Cavalier — 13.95

Omelette aux légumes et fromage en grain avec patates à déjeuner

Le Pêcheur — 14.95

3 crêpes et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable

Le Musher — 18.95

2 œufs, 1 saucisse, 2 tranches de bacon, tourtière et patates à déjeuner

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 — 9.95

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

Le Petit Quadiste — 9.95

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

Le Petit Pêcheur — 10.95

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 ou 1 tourtière	3
Extra Breuvage Café ou thé ou tisane ou 1 verre de jus d'orange ou 1 verre de jus de pomme	3.35

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

Casse-Croute Midi

Poutines

	Bébé	Régulier
Poutine Régulière Sauce maison et fromage en grains	8.50	13.95
Poutine Italienne Sauce maison à base de bœuf Highland de notre élevage et fromage en grains	12	16.50
Poutine des Highlands Sauce maison avec Smoked Meat de bœuf Highland de notre élevage, cornichons Ferme Flanc Sud et moutarde		20.95

Spaghettis

	Bébé	Régulier
Spaghettis au beurre	6	7.50
Spaghettis Bolognaise 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 ou Salade	15.95	21.95
Filets de poitrine de Poulet Croustillant avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	20.95	26.95

Réconfortants

Servis avec 1 pain de la Boulangerie Sibuet et beurre

Potage du jour	5.95
Salade style Grecque	6.50
Terrine de Bœuf Highland aux Bleuets et sa compotée Bleu et Bon	9.45

Frites

Régulières	5
Familiales	10

Desserts

Dessert du jour	5.50
Croustade aux Pommes du Québec	6.50
Pouding Chômeur aux bleuets Bleus et Bon et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable	6.50

Extra Sauce	Extra 1 Pain et Beurre	Extra Sauce Italienne	Extra fromage en grain
2	2.50	3.50	3.50

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

Nos Burgers Maison

Burger à Méo

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, 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)

Seul	15.95
Avec Frites ou Salade	19.95
Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	24.95

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
Avec Frites ou Salade	19.95
Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	24.95

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

Menu Table d'hôte Midi

19.95$

Inclus: choix 1 Entrée + choix 1 plat principal + thé ou café

Entrée

Potage du moment
ou
Salade du chef avec sa vinaigrette balsamique à l'Érable bio du Bistreau d'Érable
ou
Terrine de Bœuf Highland aux Bleuets et sa compotée Bleu et Bon

Plat Principal

Hot-Dog réinventé avec saucisse de Bœuf Highland, pain baguette de chez Sibuet
ou
Quiche feuilletée aux légumes 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

Dessert (extra $)

Dessert du jour
5.50

Croustade aux Pommes du Québec
6.50

Pouding Chômeur aux bleuets Bleus et Bon et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable
6.50

Café ou Thé (inclus)

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

Menu du soir

Ajouter 12.95 à votre plat principal pour faire 3 services

Entrée

Velouté de légumes — 6.95

Salade style Grecque — 6.95
Mélange printanier avec ses petits légumes et sa vinaigrette maison à l'érable bio du Bistreau d'Érable

Rillette de Faisan aux canneberges — 9.45
Faisan de la ferme Kégo Cailles, avec gras d'oie de notre élevage et sa compoté de Bleuets Bleu et Bon

Plat Principal

Poutine des Highlands — 20.95
Sauce maison avec Smoked Meat de bœuf Highland de notre élevage, cornichons et moutarde

Caille sauce Forestière — 29.95
Caille entière désossée de la ferme Kégo Cailles sur lit de riz avec sa sauce forestière

Saumon fondant en croûte et sa sauce au beurre blanc — 26.95
Saumon en croûte feuilleté avec son riz et ses petits légumes

Pièce de bœuf sur le Grill 9oz à 10oz (Coupe du moment) — 32.95
Côte de bœuf ou T-Bone ou Contre-filet cuit sur le grill, accompagné de sa salade verte et pommes de terre en quartier

Dessert

Dessert du jour — 5.50

Fondant au chocolat — 6.50

Petits choux à la chantilly, glacés au beurre d'érable — 6.50
Petits choux fourrés à la chantilly, glacés au beurre d'érable bio du Bistreau d'Érable

Café ou Thé — 3.34

Plats enfant

Spaghettis Bolognaise — 14.95
Sauce Bolognaise maison à base de bœuf Highland de notre élevage

Poutine régulière — 12
Sauce brune maison

2 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