

# Sibuet

BOULANGERIE  
+ RESTO

## CARTE DU MIDI

### SOUPE ET BAGUETTE

Servies ensemble dans une assiette; potage au choix, baguette et croustilles

Baguette végépâté : notre fameux végépâté maison, laitue, tomates, moutarde douce sur baguette fraîche du jour

11

Baguette jambon-fromage : baguette traditionnelle garnie de jambon, brie ou cheddar, laitue et dijonnaise

12

Baguette chèvre et noix : baguette garnie de *Capriny* de chèvre, noix de Grenoble torréfiées et laitue

13

Baguette *roast beef* : baguette garnie de rôti de bœuf maison, dijonnaise, oignon rouge et laitue

13

Baguette saumon fumé : baguette garnie de fromage à la crème, saumon fumé, câpres, oignon rouge et laitue

14

### PANINI

Servi avec salade et croustilles

Panini aux tomates : pesto basilic et mozzarella

10

Panini au jambon-fromage

12

Panini au saumon fumé : oignon rouge, câpres et crémeux aux herbes

14



## CARTE DU MIDI

Le goût simple d'une petite soupe maison 6 \$

La grande soupe 9 \$

Entrée de verdurette 4 \$

### POTAGE DU JOUR AVEC UN REPAS POUR 3\$ EXTRA LES CLASSIQUES

Servis avec crudités et croustilles

Le Croque-monsieur : jambon, mozzarella sur notre pain viennois  
12

La Tarte du pays : pâte à pain avec un mélange de crèmes et d'huile d'olive,  
garnie au choix du chef et gratinée à la mozzarella. Cuite au four  
12

Le *Smoked meat* : 6oz de viande fumée, sur notre pain au cheddar et à  
la bière noire du Ras l'bock  
15

Le *Burger* du chef : boulette de bœuf 6oz avec bacon, laitue, tomate, cheddar  
de l'Île-aux-grues, oignon rouge et mayo maison, sur notre pain kaiser  
16

*Burger* végétarien : galette végétarienne, poivron, oignon grillé, laitue,  
tomate, fromage à la crème, sur notre pain kaiser  
16

*Burger du jour*  
Au plaisir du chef Alain et au prix du jour

### LES SALADES

La César romaine : lardon, parmesan, câpres, croutons  
15

Salade de chèvre chaud : noix de Grenoble, bacon,  
tomate, oignon vert, poivron et vinaigrette balsamique  
16

Salade fraises et brie: épinards, dragée de pacanes et canneberges séchées,  
vinaigrette pavot et yogourt  
16

Salade saumon fumé: mélange de laitues, oignon rouge, tomates cerises,  
purée d'avocat, saumon fumé, croûtons et vinaigrette maison au balsamique  
18



## CARTE DU MIDI

### SIGNATURE CHEF ALAIN SAUCIER

La planche - pour 2 personnes  
Mélange de fromages, saucisson, pâté, confit d'oignon, noix et verdurette  
Accompagné de croutons et de la baguette  
30

Bavette marinée  
Servie avec légumes  
et choix de purée, pomme de terre au four ou patates rôties au romarin  
Extra 3\$, pour farcir la p.d.t. de crème sûre, oignon, bacon et fromage  
24

La bouillabaisse  
Truite, morue, moules, crevettes, pétoncles, pommes de terre, tomate et  
fenouil dans un bouillon au safran  
21

Filet de truite  
Riz 7 grains, légumes sautés et sauce crémeuse au miel et fenouil  
20

Foie de veau  
Lardons, oignon rouge, champignons, tomates déglacées au balsamique  
et bordelaise. Servi avec purée et légumes  
19

### SUPPLÉMENT

*Viande, fromage ou pain sans gluten 4 \$*

### LES DESSERTS

Pouding au pain gratuit avec un repas  
Tarte à la crème et sucre d'érable 5 \$  
Éclair au chocolat ou à l'érable, chou à la crème, crème brûlée,  
tartelette aux fruits ou au citron ou millefeuille 6 \$  
Le mi-cuit au chocolat 8 \$

### PETITE SOIF

Eau en bouteille ou verre de lait 2 \$  
Café filtre, thé ou tisane 3 \$  
Jus, boisson gazeuse ou eau minérale 3 \$  
Expresso court ou allongé 4 \$  
Café au lait, cappuccino ou chocolat chaud 5 \$  
SANGRIA VIRGIN ROUGE OU BLANCHE 6 \$



# Une longue histoire

Faire des produits de boulangerie est notre passion, et nous sommes fiers de le dire tout haut, pour que le monde entier puisse nous entendre ! Thibaud Sibuet, boulanger-propriétaire, est le troisième de sa lignée à fabriquer le pain de façon artisanale. Notre boulangerie à Saint-Jean-Port-Joli a été fondée en 2000 par Jean-Louis et Thibaud Sibuet.

En 2022, notre équipe est débordante d'énergie et elle veut ravir vos palais. Sur la photo de gauche à droite:  
Alain Saucier, chef-cuisinier  
Mélanie Pelletier, gérante et service  
Hugo Plunian, boulanger  
Manon Leclerc et Thibaud Sibuet, propriétaires



## Nous encourageons les producteurs locaux :

Érablière M.A. Deschênes, Saint-Jean-Port-Joli\*

Fruits et légumes des Saint-Pierre, Saint-Jean-Port-Joli

Fromage de L'Île-aux-grues\*

Confiture Retour aux sources, Saint-Aubert\*

Tomates Production 4 saisons, Cap St-Ignace

Bleuetière Nord-du-Bras, St-Eugène

Tous nos fromages sont du Québec\*

Ceux marqués d'un \* sont disponibles dans notre boutique où vous découvrirez aussi plusieurs autres producteurs locaux.

Naturellement, le pain, les viennoiseries et la pâtisserie sont fabriqués ici-même et en vente.

**[www.boulangeriesibuet.com](http://www.boulangeriesibuet.com) / wifi : Sibuet 44\$\$**

