

Déjeuner

JUSQU'À 11 H DU LUNDI AU SAMEDI ET 14 H LE DIMANCHE

Tous les pains et viennoiseries sont fabriqués quotidiennement par Thibaud et Hugo.

Thibaud Sibuet, boulanger-propriétaire, est la troisième génération de père en fils à faire son pain au levain.

Pour un plaisir renouvelé à la maison, nos produits sont disponibles au comptoir de vente.

PAIN GRILLÉ ET CROISSANT

Pain blanc, multigrain, campagne, ou demi-baguette et confiture	6
Croissant et confiture	6
Le croissant brunch	
1 œuf, jambon, oignon rouge rissolé, tomate, laitue, cheddar et mayonnaise	15

LES SUCRÉS*

Crêpes sucrées à l'érable	13
Pain doré caramélisé à l'érable	14
Crêpe fraises choco banane avec crème fouettée	15
Croissant doré ou chocolatine dorée	16
*Servis avec salade de fruits maison	

LES OEUFS

L'assiette brunch	
2 œufs, bacon, jambon, saucisse, creton au chorizo, brie, fèves au lard, patates rissolées, rôties de pain au choix, confiture, salade de fruits maison et tomates	19
Les traditionnels*	
2 œufs	11
2 œufs + 1 accompagnement au choix	14
bacon, creton au chorizo, jambon, saucisses, végépâté, fèves au lard, cheddar ou brie	
Les omelettes*	
Nature	12
Cheddar ou brie	15
Champignons et brie	16
Épinards et chèvre	16
Jambon et fromage	18
Saumon fumé, câpres, oignon, fromage crémeux aux herbes	19
Carnivore; bacon, saucisse, jambon, poivron, oignon et cheddar	19

*Servis avec patates rissolées, rôties de pain au choix, confiture et salade de fruits maison ou tomates

Tous nos aliments sont frais et soigneusement choisis par le chef Alain Saucier. Les fèves au lard, le végépâté, les cretons au chorizo, la mayonnaise et la salade de fruits sont de son cru et disponibles dans le notre épicerie.

Découvrez les producteurs locaux, ceux marqués * disponibles en vente ici.

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

Déjeuner

JUSQU'À 11 H DU LUNDI AU SAMEDI ET 14 H LE DIMANCHE

Tous les pains et viennoiseries sont fabriqués quotidiennement par Thibaud et Hugo.

Thibaud Sibuet, boulanger-propriétaire, est la troisième génération de père en fils à faire son pain au levain..

Pour un plaisir renouvelé à la maison, nos produits sont disponibles au comptoir de vente.

SIGNATURE DU CHEF ALAIN

Le meilleur des deux mondes

2 œufs, choix d'accompagnement, pain doré, patates rissolées, 19
salade de fruits maison, sauce à l'érable et fèves au lard
Accompagnement :
bacon, creton au chorizo, jambon, saucisses, végépâté, cheddar ou brie

Bovine et aviaire

Bavette de bœuf, 2 œufs au choix, patates rissolées, rôties, tomate et confiture 21

PRÈS D'UN MORCEAU DE PAIN QU'ON MANGE EN LIBERTÉ

Coupe de yogourt de brebis, graines de chia et petits fruits 14
servie avec rôties multigrain, beurre d'arachides et salade de fruits maison

Pina colada 15
Fromage cottage, ananas, noix de coco rôti, banane, pacanes, granola
servi avec rôties multigrain et confiture

ÉLIXIR MATINAL

Smoothie à l'humeur du chef Alain
Petit 5
Grand 8

POUR LA MARMAILLE

Croissant, confiture et fruits 6
Demi-pain doré 9
1 œuf + 1 accompagnement au choix 9

C'EST INCLUS

Avec votre déjeuner, café ou jus d'orange ou jus de pomme

C'EST EXTRA

Café expresso 2
Café au lait, cappuccino ou chocolat chaud 3
Sirop d'érable, sauce à l'érable, viande, végépâté, fromage ou pain 4
sans gluten