

# BIÈRES



BIÈRES PRESSION DE MICROBRASSERIES  
6 \$ / 7,50 \$ / 13,50 \$

BIÈRES SANS ALCOOL  
BITBURGER SANS ALCOOL 6 \$

BIÈRES SANS GLUTEN  
GLUTENBERG 6 \$

CONSULTEZ NOTRE SÉLECTION  
À L'ARDOISE  
ENTRE 6 \$ ET 8 \$



# VINS

## BLANCS

CLIFF 79 6 \$ / 8 \$ / 14 \$ / 25 \$  
CHARDONNAY, AUSTRALIE

L'ORPAILLEUR 28 \$  
VIDAL, SEYVAL, FRONTENAC BLANC,  
DUNHAM, QUÉBEC

CONO SUR ORGANIC 32 \$  
SAUVIGNON BLANC,  
VALLE DE SAN ANTONIO, CHILI

VERDERA 7 \$ / 28 \$  
GRENACHE BLANC, ESPAGNE

FONTAMARA 7 \$ / 28 \$  
PINOT GRIGIO, ITALIE

## ROUGES

DONINI 6 \$ / 8 \$ / 14 \$ / 25 \$  
MERLOT, ITALIE

DOMAINE DES DEUX RUISSEaux 32 \$  
CABERNET SAUVIGNON, PAYS D'OC, FRANCE

LE FRENCH 8 \$ / 32 \$  
BEAUJOLAIS-VILLAGES, FRANCE

IL VISPO 34 \$  
SANGIOVESE, TOSCANE, ITALIE

RESERVA PINGOROTE, LATÚE 38 \$  
100 % TEMPRANILLO, FÛT DE CHÊNE,  
VIN ÉCOLOGIQUE, ESPAGNE

## ROSÉ

TEMPRANILLO ROSÉ, LATÚE 7 \$ / 28 \$  
VIN ÉCOLOGIQUE, ESPAGNE

## CIDRES ET HYDROMEL

CIDRE MYSTIQUE EN FÛT 3,5 \$ / 5 \$ / 10 \$  
CIDRE PÉTILLANT, HEMMINGFORD

CUVÉE DU CHASSEUR 5 \$ / 23 \$  
HYDROMEL AROMATISÉ AUX CASSIS  
CHÂTEAU BLANC, RIMOUSKI

LE DÉGEL 12% 750 ML 20 \$  
LA FACE CACHÉE DE LA POMME, QUÉBEC

CRÉMENT 2,5% 750 ML 18 \$  
CIDRERIE SAINT-NICOLAS, QUÉBEC

# ALCOOL

CAFÉ BRÉSILIEN 7 \$  
TIA MARIA, GRAND-MARNIER, COGNAC ET ESPRESSO

SAINT-CRÈME (TYPE BAILEY'S) 6 \$  
DISTILLERIE MARIANA, QUÉBEC

LAITÉ SAINT-CRÈME 7 \$ / 8,5 \$

CHARTREUSE 5 \$

CHARLES-AIMÉ ROBERT (TYPE PORTO) 6 \$  
DOMAINE ACER, AUCLAIR

BLOODY CAESAR 7 \$

GIN TONIC DU ST. LAURENT 9 \$  
DISTILLERIE DU ST. LAURENT, RIMOUSKI  
TONIC 1642, MONTRÉAL

KIR FRAMBOISES ET CASSIS 7 \$  
LE BROCHU DE LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE,  
VAL-BRILLANT

SANGRIA FOU DU ROY 8 \$ / 19 \$  
LES BOISSONS DU ROY, QUÉBEC

BALADI ACERUM 7 \$  
BANANE, ANANAS, LAIT DE COCO ET  
ACERUM, DISTILLERIE DU ST. LAURENT

BATAILLE VODKA 7 \$  
FRAISES, FRAMBOISES, ORANGE ET VODKA

MIMOSA 5 \$  
CIDRE DE POMME MYSTIQUE ET JUS D'ORANGE

AMARETTO SOUR 7 \$  
LIQUEUR D'AMANDES DE LA DISTILLERIE  
MARIANA AVRIL ET JUS DE CITRON SUR GLACE



## UN PETIT PLUS

CONFITURES 1,50 \$

SIROP D'ÉRABLE 2 \$

CRETONS / VÉGÉ-PÂTÉ 1,50 \$ / 2,25 \$

3 TRANCHES DE BACON OU JAMBON 2,25 \$

3 GALETTES DE POMMES DE TERRE 2 \$

BRIE OU CHÈVRE 2,50 \$

1 CRÊPE ET SIROP D'ÉRABLE 3,25 \$

1 CRÊPE / 1 RÔTIE 1,25 \$ / 1 \$

SAUCE FROMAGÉE 1 \$

# DÉJEUNERS

SERVIS JUSQU'À 11 H SUR SEMAINE  
14 H LA FIN DE SEMAINE

## LES CRÊPES DÉJEUNERS

CRÊPE POMME, BRIE, MIEL ET CANNELLE 9 \$

C'EST LA MIENNE 9,50 \$  
CANNEBERGES, GARNITURE DE POMMES, CANNELLE ET CHEDDAR DOUX

LA MARCHEUSE 9,50 \$  
FROMAGE DE CHÈVRE, POIRE, NOIX DE GRENOBLE, RAISINS SECS ET MIEL

CRÊPE POMME, EMMENTAL ET SIROP D'ÉRABLE 10 \$

CRÊPE ŒUF, JAMBON ET FROMAGE 11,50 \$  
AVEC SIROP D'ÉRABLE 2 \$

CRACK SUR MOI 14 \$  
MERGUEZ D'AGNEAU, OIGNONS, POMME, SAUCE FROMAGÉE, EMMENTAL  
ET UN ŒUF MIROIR DÉPOSÉ SUR LA CRÊPE

SERVIS AVEC RÔTIES (PAIN BLANC OU MULTI-GRAINS)  
ET CONFITURES (FRAISES, FRAMBOISES), BEURRE D'ARACHIDE

## LES DÉJEUNERS AMÉRICAINS

ŒUF, RÔTIES ET CONFITURES AU CHOIX 1 œuf 2 œufs  
5,75 \$ 6,50 \$

LE RETAPEUR 11,50 \$  
2 ŒUFS, RÔTIES, BACON, GALETTES DE POMMES DE TERRE,  
BRIE ET CONFITURES

RÔTIES ET CONFITURES 3,25 \$

## LES OMELETTES (sans rôties 2\$ de moins)

OMELETTE AUX ÉPINARDS ET EMMENTAL 8,50 \$

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ET BRIE 8,50 \$

OMELETTE AU JAMBON ET EMMENTAL 9,50 \$

## LES CAQUELONS D'ŒUFS (sans rôties 2\$ de moins)

LE FLORENTIN 11 \$  
UN MÉLANGE DE JAMBON, CHAMPIGNONS, OIGNONS, ÉPINARDS,  
GRATINÉ D'EMMENTAL ET UN ŒUF MIROIR DÉPOSÉ SUR LE TOUT

LE A-M 11 \$  
UN MÉLANGE DE VÉGÉ-PÂTÉ, CHAMPIGNONS, TOMATES, ZUCCHINIS,  
GRATINÉ D'EMMENTAL ET DE BRIE ET UN ŒUF MIROIR DÉPOSÉ SUR LE TOUT

LE SHERPA 12 \$  
MERGUEZ D'AGNEAU, CHAMPIGNONS, POIVRONS VERTS, TOMATES, OIGNONS,  
GRATINÉ DE PARMESAN ET UN ŒUF MIROIR DÉPOSÉ SUR LE TOUT

LE CANARDON 13 \$  
UN MÉLANGE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ, OIGNONS, TOMATES SÉCHÉES, ZUCCHINIS  
GRATINÉ D'EMMENTAL ET DE FROMAGE DE CHÈVRE ET UN ŒUF MIROIR DÉPOSÉ SUR LE TOUT

## SOUPE ET SALADES

<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>3,50 \$ / 4,50 \$</b>
<b>SALADE DE POIS CHICHES AU CARI</b>	<b>3 \$</b>
<b>ENTRÉE DE CANARD &amp; BRIE</b> (CANARD FUMÉ ET BRIE SERVIS SUR LIT DE LAITUE PRINTANIÈRE)	<b>7 \$</b>
<b>GRANDE SALADE DE LÉGUMES</b> (LAITUE, TOMATE, CHAMPIGNONS)	<b>7 \$</b>
<b>GRANDE SALADE : POULET OU SAUMON FUMÉ OU CANARD FUMÉ</b>	<b>10 \$</b>
SERVIE AVEC UN MÉLANGE DE NOIX ET CANNEBERGES SÉCHÉES, LAITUE, CHAMPIGNONS, TOMATE ET VINAIGRETTE JAPONAISE	

## LES CRÊPES FAVORITES

<b>C'EST LA MIENNE</b> CANNEBERGES, GARNITURE DE POMMES ET CANNELLE ET CHEDDAR DOUX	<b>9,50 \$</b>
<b>FORESTIÈRE</b> ROSBIF, CHAMPIGNONS, ZUCCHINI, SAUCE FROMAGÉE AU PESTO	<b>10,75 \$</b>
<b>CELLE DU VOISIN</b> SAUMON FUMÉ, POIRE, AMANDES GRILLÉES ET SAUCE FROMAGÉE	<b>11 \$</b>
<b>BERTHE LA CREVETTE</b> CREVETTES, ÉPINARDS, BÉCHAMEL ET PARMESAN	<b>11,75 \$</b>
<b>COCHONNE PIQUANTE</b> BACON, JAMBON, MAÏS EN GRAINS, PIMENTS FORTS, SAUCE ROSÉE ET HERBES DE PROVENCE	<b>12,50 \$</b>
<b>CRÊPE D'AMOURS</b> VÉGÉ-PÂTÉ, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, EMMENTAL ET PESTO AUX TOMATES	<b>13 \$</b>
<b>CARNIVORE ROMANTIQUE</b> BACON, POULET, OLIVES NOIRES, LAITUE ET SAUCE ROSÉE	<b>13 \$</b>
<b>L'ENSOLEILLÉE</b> POULET, TOMATES SÉCHÉES, OLIVES NOIRES, FROMAGE DE CHÈVRE ET SAUCE TOMATE	<b>13,25 \$</b>
<b>LA CRÊPE À STEEVE</b> MERGUEZ D'AGNEAU, CHAMPIGNONS, TOMATES SÉCHÉES, EMMENTAL, SAUCE ROSÉE PIQUANTE	<b>13,25 \$</b>
<b>CRÊPE À ANNE</b> POULET, OLIVES NOIRES, TOMATE, PESTO ET EMMENTAL	<b>13,25 \$</b>
<b>MIMI GONZALEZ</b> POULET, MAÏS EN GRAINS, FÈVES ROUGES, CHEDDAR DOUX ET SALSA	<b>13,50 \$</b>
<b>POULET CARI</b> POULET, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, BÉCHAMEL ET PÂTE DE CARI	<b>13,50 \$</b>
<b>POMME D'ADAM</b> POULET, POMME, CHEDDAR DOUX, SALSA ÉPICÉE AUX CANNEBERGES ET PÂTE DE CARI	<b>13,75 \$</b>
<b>BOMBAY</b> POULET, OIGNON, ZUCCHINI, POIVRON ROUGE CUIITS DANS UNE SAUCE DOUCE À LA CRÈME ET MOZZARELLA (SAVEUR TYPIQUE DE L'INDE)	<b>15 \$</b>
<b>LA 28 DU 11</b> CANARD FUMÉ, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS, EMMENTAL, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET SAUCE FROMAGÉE À LA SALSA ÉPICÉE AUX CANNEBERGES	<b>15,50 \$</b>
<b>LA FRUITS DE MER</b> CRABE, PÉTONCLES ET CREVETTES CUIITS DANS UN MÉLANGE D'ÉPICES, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, BÉCHAMEL (RÉGULIÈRE OU ROSÉE)	<b>16 \$</b>

## NACHOS

SERVIS AVEC SALSA

<b>NATURE</b> CROUSTILLES DE MAÏS GRATINÉES AU CHEDDAR DOUX ET MOZZARELLA	<b>6,50 \$ / 10,50 \$</b>
<b>LÉGUMES</b> CROUSTILLES DE MAÏS GRATINÉES AU CHEDDAR DOUX ET MOZZARELLA AVEC OLIVES NOIRES, POIVRONS VERT, TOMATE ET OIGNON	<b>7,50 \$ / 11,50 \$</b>
<b>POULET</b> CROUSTILLES DE MAÏS GRATINÉES AU CHEDDAR DOUX ET MOZZARELLA AVEC POULET, TOMATE ET MAÏS	<b>9,50 \$ / 13,50 \$</b>
<b>LE BICOIS</b> CROUSTILLES DE MAÏS GRATINÉES AU CHEDDAR DOUX ET MOZZARELLA AVEC MERGUEZ D'AGNEAU, PIMENTS FORTS, PESTO ET FROMAGE DE CHÈVRE	<b>9,50 \$ / 13,50 \$</b>

## QUESADILLAS

SERVIS AVEC SALSA, CRÈME SURE ET GUACAMOLE

<b>QUESADILLAS AUX LÉGUMES</b> UNE TORTILLA GARNIE DE POIVRONS VERTS, OIGNON, CHAMPIGNONS ET EMMENTAL	<b>10,50 \$</b>
<b>QUESADILLAS AU POULET</b> UNE TORTILLA GARNIE DE POULET, POIVRON VERT ET MOZZARELLA	<b>11,50 \$</b>
<b>QUESADILLAS MEXICAIN</b> UNE TORTILLA GARNIE DE POULET, POIVRON VERT, OIGNON, MOZZARELLA ET SAUCE TOMATE	<b>12 \$</b>
<b>EXTRA SALSA</b>	<b>1,50 \$</b>
<b>CRÈME SURE</b>	<b>2 \$</b>
<b>GUACAMOLE</b>	<b>2 \$</b>

# LAISSEZ PLACE À VOTRE CRÉATIVITÉ

COÛT DE BASE 4,50 \$ + VOS INGRÉDIENTS AU CHOIX (Sarrasin +1,50 \$)

VIANDES ET NOIX		LÉGUMES		FROMAGES		SAUCES	
ROSBIF FUMÉ	2,25 \$	CANNEBERGES	1 \$	CHEDDAR DOUX	2,50 \$	FROMAGÉE	1,50 \$
JAMBON TRANCHÉ	2,25 \$	CHAMPIGNONS	1 \$	EMMENTAL SUISSE	2,50 \$	FROMAGÉE AU PESTO	1,50 \$
MERGUEZ	3 \$	POMME OU POIRE	1 \$	FROMAGE DE CHÈVRE	2,50 \$	ROSÉE	1,25 \$
POULET	3 \$	MAÏS EN GRAINS	1 \$	MOZZARELLA	2,50 \$	ROSÉE PIQUANTE	1,25 \$
BACON ÉMIETTÉ	2,25 \$	PIMENTS FORTS	1 \$	BRIE	2,50 \$	SAUCE TOMATE	1,25 \$
VÉGÉ-PÂTÉ	2,25 \$	TOMATES SÉCHÉES	1 \$	PARMESAN	2,50 \$	SALSA ÉPICÉE AUX CANNEBERGES	1,50 \$
SAUMON (FUMÉ À FROID)	3 \$	OLIVES NOIRES OU VERTES	1 \$			SALSA	1,50 \$
CREVETTES	2,50 \$	LAITUE	1 \$			PESTO	1,25 \$
ŒUF	2,25 \$	TOMATE	1 \$			PESTO AUX TOMATES	1,25 \$
CANARD FUMÉ	3 \$	OIGNON	1 \$			PÂTE DE CARI	1,25 \$
NOIX DE GRENOBLE	1 \$	POIVRON VERT	1 \$			BÉCHAMEL	1,25 \$
GRAINES DE TOURNESOL	1 \$	CÂPRES	1 \$			SIROP D'ÉRABLE	2 \$
AMANDES GRILLÉES	1 \$	ÉPINARDS	1 \$				
FÈVES ROUGES	1 \$	AUBERGINES MARINÉES	1 \$				
		ZUCCHINI	1,50 \$				
		ASPERGES	1,50 \$				
		OIGNONS CARAMÉLISÉS	2 \$				
		AU PORTO					

## MENU POUR ENFANTS

MINI CRÊPE REPAS **7,50 \$** OU DESSERT **5,50 \$** DE 3 INGRÉDIENTS (Ajoutez 1 \$ pour le saumon et le canard)  
**INCLUANT UN PETIT JUS OU PETIT LAIT**

## CRÊPES DESSERTS

BEURRE SUCRE		4,75 \$	
<b>LA CASSIOPÉE</b> FRAMBOISES, POIRE ET CHOCOLAT NOISETTE	<b>5,75 \$</b>		
<b>L'ORIGIMELLE</b> BANANE, CARAMEL, AMANDES GRILLÉES ET CRÈME GLACÉE	<b>6,50 \$</b>		
<b>LA TOTALE</b> FRAISES, BANANE, CHOCOLAT NOISETTE ET CRÈME PÂTISSIÈRE	<b>6,75 \$</b>		
<b>LA BOURGEOISE</b> CHOCOLAT NOIR, SAUCE FROMAGÉE, COULIS DE FRAISES	<b>7 \$</b>		
		<b>COÛT DE BASE 2,75 \$ + VOS INGRÉDIENTS</b>	
FRAISES (FRAÎCHES EN SAISON)	1,25 \$	CHOCOLAT NOIR	1,50 \$
FRAMBOISES	1,25 \$	COULIS DE FRAISES	1,50 \$
POIRE	1 \$	COULIS DE FRAMBOISES	1,50 \$
BANANE	1 \$	CRÈME FOUETTÉE	1,50 \$
CHOCOLAT NOISETTE	1 \$	CRÈME GLACÉE	1,50 \$
POMME	1 \$	SIROP D'ÉRABLE	2 \$
CARAMEL	1 \$		
CANNEBERGES	1 \$		
CRÈME PÂTISSIÈRE	1 \$		
SAUCE FROMAGÉE	1 \$		

## DESSERTS

BISCUIT	0,75 \$
MUFFIN MAISON	2,50 \$
CROUSTILLANT AUX POMMES	4 \$
BROWNIE DOUBLE CHOCOLAT	3 \$ / 4 \$
GAUFRE LIÉGEOISE NATURE	3,25 \$
GAUFRE LIÉGEOISE AU CHOCOLAT NOIR	4 \$
TARTE AU SUCRE	4 \$
L'AMANDINE	5 \$
GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN	6 \$
GÂTEAU AU FROMAGE	6 \$
LE PÊCHÉ (COUPE GLACÉE AVEC UN BROWNIE COMPLET, COULIS AU CHOIX ET CRÈME FOUETTÉE)	8 \$

## SANS GLUTEN

**POUR VOS CRÊPES SANS GLUTEN, OPTEZ POUR UNE CRÊPE DE SARRASIN SANS ŒUF ET SANS LAIT POUR 1,50 \$ DE PLUS**

**ATTENTION LES INGRÉDIENTS EN ORANGE CONTIENNENT DU GLUTEN**

## BREUVAGES CHAUDS

CAFÉ DE L'ATELIER  
CHAPEAU MOUSTACHE  
DE RIMOUSKI

CAFÉ FILTRE	2,50 \$
TISANES	2,75 \$
THÉS (EN FEUILLES)	2,75 \$
AMERICANO, ESPRESSO	2,75 \$
CORTADO, CAPPUCCINO	3,25 \$
LATTÉ	3,50 \$ / 4,50 \$
VANILLA LATTÉ	3,75 \$ / 4,75 \$
CHAÏ LATTÉ	3,75 \$ / 4,75 \$
MOKA	3,75 \$ / 4,75 \$
CHOCOLAT CHAUD	3,75 \$ / 4,75 \$
CHOCO MAYA	3,75 \$ / 4,75 \$
EXTRA CRÈME CHANTILLY	1 \$ / 2 \$
EXTRA MORINGA (PLANTE RICHE EN NUTRIMENTS)	GRATUIT

## THÉS

THÉ VERT DÉCAF CHINA GREEN SENCHA  
THÉ NOIR EARL GREY  
THÉ VERT JAPON GENMAICHA  
THÉ VERT FLEURS DE JASMIN

## TISANES

FRUITS TROPICAUX  
CAMOMILLE ÉGYPTIENNE  
MENTHE POIVRÉE  
ROOIBOS PROVENCE

## BREUVAGES FROIDS

JUS DE LÉGUMES	2,50 \$
JUS	1,50 \$ / 2,50 \$
(POMME, ORANGE OU PAMPLEMOUSSE)	
LAIT	1,50 \$ / 2,50 \$
LAIT DE SOYA	2 \$ / 3 \$
LAIT D'AVOINE	2 \$ / 3 \$
BOISSONS GAZEUSES	2,50 \$
THÉ GLACÉ	3 \$
LIMONATA OU ARANCIATA	3 \$
(SANPELLEGRINO)	
EAU MINÉRALE ESKA	3,50 \$
PÉTILLANT AU GINGEMBRE 1642	4 \$
MATE LIBRE THÉ GLACÉ PÉTILLANT	3 \$
CAFÉ LATTÉ GLACÉ	4,50 \$

**JUS MAISON**  
**4,50 \$ / 6,50 \$**

### LA BATAILLE

FRAISES, FRAMBOISES ET ORANGE

### LE BALADI

BANANE, ANANAS, LAIT DE COCO