

# BIÈRES



BIÈRES PRESSION DE MICROBRASSERIES  
6,50 \$ / 8 \$ / 15 \$

BIÈRES SANS ALCOOL  
BORÉAL BLONDE 6 \$

BIÈRES SANS GLUTEN  
GLUTENBERG 6 \$

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



# VINS

## BLANCS

CLIFF 79 6,25 \$ / 8,25 \$ / 14,25 \$ / 26 \$  
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 6,25 \$ / 8,25 \$ / 14,25 \$ / 26 \$  
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  
4,25 \$ / 5,75 \$ / 11,50 \$  
CIDRE PÉTILLANT, HEMMINGFORD

LE DÉGEL 12% 750 ML 21 \$  
LA FACE CACHÉE DE LA POMME, QUÉBEC

CRÉMENT 2,5% 750 ML 19 \$  
CIDRERIE SAINT-NICOLAS, QUÉBEC

# ALCOOL

CAFÉ BRÉSILIEN 7,25 \$  
TIA MARIA, GRAND-MARNIER, COGNAC ET ESPRESSO

SAINT-CRÈME (TYPE BAILEY'S) 6,25 \$  
DISTILLERIE MARIANA, QUÉBEC

LAITÉ SAINT-CRÈME 7,25 \$ / 8,75 \$

CHARTREUSE 5,25 \$

CHARLES-AIMÉ ROBERT (TYPE PORTO) 6,25 \$  
DOMAINE ACER, AUCLAIR

BLOODY CAESAR 7,25 \$

GIN TONIC DU ST. LAURENT 9,25 \$  
DISTILLERIE DU ST. LAURENT, RIMOUSKI  
TONIC 1642, MONTRÉAL

KIR FRAMBOISES ET CASSIS 7,25 \$  
LE BROCHU DE LA VALLÉE DE LA FRAMBOISE,  
VAL-BRILLANT

SANGRIA FOU DU ROY 8,25 \$ / 19,25 \$  
LES BOISSONS DU ROY, QUÉBEC

BALADI ACERUM 7,25 \$  
BANANE, ANANAS, LAIT DE COCO ET  
ACERUM, DISTILLERIE DU ST. LAURENT

BATAILLE VODKA 7,25 \$  
FRAISES, FRAMBOISES, ORANGE ET VODKA

MIMOSA 5,50 \$  
CIDRE DE POMME MYSTIQUE ET JUS D'ORANGE

AMARETTO SOUR 7,25 \$  
LIQUEUR D'AMANDES DE LA DISTILLERIE  
MARIANA AVRIL ET JUS DE CITRON SUR GLACE



## UN PETIT PLUS

CONFITURES 1,75 \$

SIROP D'ÉRABLE 2,25 \$

CRETONS / VÉGÉ-PÂTÉ 1,75 \$ / 2,50 \$

3 TRANCHES DE BACON OU JAMBON 2,50 \$

3 GALETTES DE POMMES DE TERRE 2,25 \$

BRIE OU CHÈVRE 2,75 \$

1 CRÊPE ET SIROP D'ÉRABLE 3,50 \$

1 CRÊPE / 1 RÔTIE 1,25 \$ / 1,25 \$  
(EXTRA CRÊPE SARRASIN +1,75 \$)

SAUCE FROMAGÉE 1,25 \$

# DÉJEUNERS

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

## LES CRÊPES DÉJEUNERS

CRÊPE POMME, BRIE, MIEL ET CANNELLE 9,50 \$

C'EST LA MIENNE 10,50 \$  
CANNEBERGES, GARNITURE DE POMMES, CANNELLE ET CHEDDAR DOUX

LA MARCHEUSE 10,50 \$  
FROMAGE DE CHÈVRE, POIRE, NOIX DE GRENOBLE, RAISINS SECS ET MIEL

CRÊPE POMME, EMMENTAL ET SIROP D'ÉRABLE 10,75 \$

CRÊPE ŒUF, JAMBON ET FROMAGE 12,25 \$  
AVEC SIROP D'ÉRABLE 2,25 \$

CRACK SUR MOI 15 \$  
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  
6 \$ 6,75 \$

LE RETAPEUR 12,50 \$  
2 ŒUFS, RÔTIES, BACON, GALETTES DE POMMES DE TERRE,  
BRIE ET CONFITURES

RÔTIES ET CONFITURES 3,50 \$

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

OMELETTE AUX ÉPINARDS ET EMMENTAL 9,50 \$

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ET BRIE 9,50 \$

OMELETTE AU JAMBON ET EMMENTAL 10,50 \$

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

LE FLORENTIN 12 \$  
UN MÉLANGE DE JAMBON, CHAMPIGNONS, OIGNONS, ÉPINARDS,  
GRATINÉ D'EMMENTAL ET UN ŒUF MIROIR DÉPOSÉ SUR LE TOUT

LE A-M 12 \$  
UN MÉLANGE DE VÉGÉ-PÂTÉ, CHAMPIGNONS, TOMATES, ZUCCHINIS,  
GRATINÉ D'EMMENTAL ET DE BRIE ET UN ŒUF MIROIR DÉPOSÉ SUR LE TOUT

LE SHERPA 13 \$  
MERGUEZ D'AGNEAU, CHAMPIGNONS, POIVRONS VERTS, TOMATES, OIGNONS,  
GRATINÉ DE PARMESAN ET UN ŒUF MIROIR DÉPOSÉ SUR LE TOUT

LE CANARDON 14 \$  
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>3,75 \$ / 4,75 \$</b>
<b>SALADE DE POIS CHICHES AU CARI</b>	<b>3,25 \$</b>
<b>ENTRÉE DE CANARD &amp; BRIE</b> (CANARD FUMÉ ET BRIE SERVIS SUR LIT DE LAITUE PRINTANIÈRE)	<b>7,25 \$</b>
<b>GRANDE SALADE DE LÉGUMES</b> (LAITUE, TOMATE, CHAMPIGNONS)	<b>7,25 \$</b>
<b>GRANDE SALADE : POULET OU SAUMON FUMÉ OU CANARD FUMÉ</b>	<b>11 \$</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 AUX POMMES ET CANNELLE ET CHEDDAR DOUX	<b>10 \$</b>
<b>FORESTIÈRE</b> ROSBIF, CHAMPIGNONS, ZUCCHINI, SAUCE FROMAGÉE AU PESTO	<b>11,50 \$</b>
<b>CELLE DU VOISIN</b> SAUMON FUMÉ, POIRE, AMANDES GRILLÉES ET SAUCE FROMAGÉE	<b>11 \$</b>
<b>LORD BLUE</b> JAMBON, ÉPINARDS, POMMES, FROMAGE BLEU, SAUCE FROMAGÉE	<b>12,25\$</b>
<b>BERTHE LA CREVETTE</b> CREVETTES, ÉPINARDS, BÉCHAMEL ET PARMESAN	<b>13 \$</b>
<b>COCHONNE PIQUANTE</b> BACON, JAMBON, MAÏS EN GRAINS, PIMENTS FORTS, SAUCE ROSÉE ET HERBES DE PROVENCE	<b>13,75 \$</b>
<b>CRÊPE D'AMOURS</b> VÉGÉ-PÂTÉ, ZUCCHINI, CHAMPIGNONS, EMMENTAL ET PESTO AUX TOMATES	<b>14,25 \$</b>
<b>CARNIVORE ROMANTIQUE</b> BACON, POULET, OLIVES NOIRES, LAITUE ET SAUCE ROSÉE	<b>14,25 \$</b>
<b>L'ENSOLEILLÉE</b> POULET, TOMATES SÉCHÉES, OLIVES NOIRES, FROMAGE DE CHÈVRE ET SAUCE TOMATE	<b>14,50 \$</b>
<b>LA CRÊPE À STEEVE</b> MERGUEZ D'AGNEAU, CHAMPIGNONS, TOMATES SÉCHÉES, EMMENTAL, SAUCE ROSÉE PIQUANTE	<b>14,50 \$</b>
<b>CRÊPE À ANNE</b> POULET, OLIVES NOIRES, TOMATE, PESTO ET EMMENTAL	<b>14,50 \$</b>
<b>MIMI GONZALEZ</b> POULET, MAÏS EN GRAINS, FÈVES ROUGES, CHEDDAR DOUX ET SALSA	<b>14,75 \$</b>
<b>POULET CARI</b> POULET, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, BÉCHAMEL ET PÂTE DE CARI	<b>14,75 \$</b>
<b>POMME D'ADAM</b> POULET, POMME, CHEDDAR DOUX, SALSA ÉPICÉE AUX CANNEBERGES ET PÂTE DE CARI	<b>15 \$</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>16,50 \$</b>
<b>LA 28 DU 11</b> CANARD FUMÉ, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS, EMMENTAL, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET SAUCE FROMAGÉE À LA SALSA ÉPICÉE AUX CANNEBERGES	<b>17,25 \$</b>
<b>LA FRUITS DE MER</b> CRABE, PÉTONCLES ET CREVETTES CUIITS DANS UN MÉLANGE D'ÉPICES, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, BÉCHAMEL (RÉGULIÈRE OU ROSÉE)	<b>18 \$</b>

## NACHOS

SERVIS AVEC SALSA

<b>NATURE</b> CROUSTILLES DE MAÏS GRATINÉES AU CHEDDAR DOUX ET MOZZARELLA	<b>7 \$ / 11,50 \$</b>
<b>LÉGUMES</b> CROUSTILLES DE MAÏS GRATINÉES AU CHEDDAR DOUX ET MOZZARELLA AVEC OLIVES NOIRES, POIVRONS VERT, TOMATE ET OIGNON	<b>8,25 \$ / 12,50 \$</b>
<b>POULET</b> CROUSTILLES DE MAÏS GRATINÉES AU CHEDDAR DOUX ET MOZZARELLA AVEC POULET, TOMATE ET MAÏS	<b>10 \$ / 14 \$</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>10 \$ / 14 \$</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>11,50 \$</b>
<b>QUESADILLAS AU POULET</b> UNE TORTILLA GARNIE DE POULET, POIVRON VERT ET MOZZARELLA	<b>12,50 \$</b>
<b>QUESADILLAS MEXICAIN</b> UNE TORTILLA GARNIE DE POULET, POIVRON VERT, OIGNON, MOZZARELLA ET SAUCE TOMATE	<b>13 \$</b>
<b>EXTRA</b>	
<b>SALSA</b>	<b>1,75 \$</b>
<b>CRÈME SURE</b>	<b>2,25 \$</b>
<b>GUACAMOLE</b>	<b>2,25 \$</b>

# LAISSEZ PLACE À VOTRE CRÉATIVITÉ

COÛT DE BASE 4,50 \$ + VOS INGRÉDIENTS AU CHOIX (Sarrasin +1,75 \$)

VIANDES ET NOIX	LÉGUMES	FROMAGES	SAUCES
ROSBIF FUMÉ <b>2,50 \$</b>	CANNEBERGES <b>1,25 \$</b>	CHEDDAR DOUX <b>2,75 \$</b>	FROMAGÉE <b>1,75 \$</b>
JAMBON TRANCHÉ <b>2,50 \$</b>	CHAMPIGNONS <b>1,25 \$</b>	EMMENTAL SUISSE <b>2,75 \$</b>	FROMAGÉE AU PESTO <b>1,75 \$</b>
MERGUEZ <b>3,25 \$</b>	POMME OU POIRE <b>1,25 \$</b>	FROMAGE DE CHÈVRE <b>2,75 \$</b>	ROSÉE <b>1,50 \$</b>
<b>POULET 3,25 \$</b>	MAÏS EN GRAINS <b>1,25 \$</b>	MOZZARELLA <b>2,75 \$</b>	ROSÉE PIQUANTE <b>1,50 \$</b>
<b>BACON ÉMIETTÉ 2,50 \$</b>	PIMENTS FORTS <b>1,25 \$</b>	BRIE <b>2,75 \$</b>	SAUCE TOMATE <b>1,50 \$</b>
<b>VÉGÉ-PÂTÉ 2,50 \$</b>	TOMATES SÉCHÉES <b>1,25 \$</b>	PARMESAN <b>2,75 \$</b>	SALSA ÉPICÉE AUX CANNEBERGES <b>1,75 \$</b>
SAUMON (FUMÉ À FROID) <b>3,50 \$</b>	OLIVES NOIRES OU VERTES <b>1,25 \$</b>	FROMAGE BLEU <b>2,75 \$</b>	SALSA <b>1,75 \$</b>
CREVETTES <b>2,75 \$</b>	LAITUE <b>1,25 \$</b>		PESTO <b>1,50 \$</b>
ŒUF <b>2,50 \$</b>	TOMATE <b>1,25 \$</b>		PESTO AUX TOMATES <b>1,50 \$</b>
<b>CANARD FUMÉ 3,25 \$</b>	OIGNON <b>1,25 \$</b>		PÂTE DE CARI <b>1,50 \$</b>
NOIX DE GRENOBLE <b>1,25 \$</b>	POIVRON VERT <b>1,25 \$</b>		<b>BÉCHAMEL 1,50 \$</b>
GRAINES DE TOURNESOL <b>1,25 \$</b>	CÂPRES <b>1,25 \$</b>		SIROP D'ÉRABLE <b>2,25 \$</b>
AMANDES GRILLÉES <b>1,25 \$</b>	ÉPINARDS <b>1,25 \$</b>		
FÈVES ROUGES <b>1,25 \$</b>	AUBERGINES MARINÉES <b>1,25 \$</b>		
	ZUCCHINI <b>1,75 \$</b>		
	ASPERGES <b>1,75 \$</b>		
	OIGNONS CARAMÉLISÉS <b>2,25 \$</b>		
	AU PORTO		

## MENU POUR ENFANTS

MINI CRÊPE REPAS **7,75 \$** OU DESSERT **5,75 \$** DE 3 INGRÉDIENTS  
(Ajoutez 1,25\$ pour le saumon et le canard)  
**INCLUANT UN PETIT JUS OU PETIT LAIT**

## CRÊPES DESSERTS

<b>BEURRE SUCRE</b>	<b>3,75 \$</b>		
<b>LA CASSIOPÉE</b> FRAMBOISES, POIRE ET CHOCOLAT NOISETTE	<b>6,25 \$</b>		
<b>L'ORIGIMELLE</b> BANANE, CARAMEL, AMANDES GRILLÉES ET CRÈME GLACÉE	<b>7,25 \$</b>		
<b>LA TOTALE</b> FRAISES, BANANE, CHOCOLAT NOISETTE ET CRÈME PÂTISSIÈRE	<b>7,75 \$</b>		
<b>LA BOURGEOISE</b> CHOCOLAT NOIR, SAUCE FROMAGÉE, COULIS DE FRAISES	<b>7,50 \$</b>		
		<b>COÛT DE BASE 2,75 \$ + VOS INGRÉDIENTS</b>	
		FRAISES (FRAÎCHES EN SAISON) <b>1,25 \$</b>	CHOCOLAT NOIR <b>1,50 \$</b>
		FRAMBOISES <b>1,75 \$</b>	COULIS DE FRAISES <b>1,50 \$</b>
		POIRE <b>1 \$</b>	COULIS DE FRAMBOISES <b>1,75 \$</b>
		BANANE <b>1 \$</b>	CRÈME FOUETTÉE <b>1,50 \$</b>
		CHOCOLAT NOISETTE <b>1 \$</b>	CRÈME GLACÉE <b>1,50 \$</b>
		POMME <b>1 \$</b>	GARNITURE AUX POMMES <b>1,50 \$</b>
		CARAMEL <b>1 \$</b>	SIROP D'ÉRABLE <b>2,25 \$</b>
		CANNEBERGES <b>1 \$</b>	
		CRÈME PÂTISSIÈRE <b>1 \$</b>	
		SAUCE FROMAGÉE <b>1 \$</b>	

## DESSERTS

BISCUIT	<b>0,85 \$</b>
MUFFIN MAISON	<b>2,75 \$</b>
CROUSTILLANT AUX POMMES	<b>4,25 \$</b>
BROWNIE DOUBLE CHOCOLAT	<b>3,25 \$ / 4,25 \$</b>
GAUFRE LIÉGEOISE NATURE	<b>3,50 \$</b>
GAUFRE LIÉGEOISE AU CHOCOLAT NOIR	<b>4,25 \$</b>
TARTE AU SUCRE	<b>4,25 \$</b>
L'AMANDINE	<b>5,25 \$</b>
GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN	<b>6,25 \$</b>
GÂTEAU AU FROMAGE	<b>6,25 \$</b>
LE PÊCHÉ (COUPE GLACÉE AVEC UN BROWNIE COMPLET, COULIS AU CHOIX ET CRÈME FOUETTÉE)	<b>8,25 \$</b>

## SANS GLUTEN

**POUR VOS CRÊPES SANS GLUTEN, OPTEZ POUR UNE CRÊPE DE SARRASIN SANS ŒUF ET SANS LAIT POUR 1,75 \$ DE PLUS**

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

## BREUVAGES CHAUDS

CAFÉ DE L'ATELIER  
CHAPEAU MOUSTACHE  
DE RIMOUSKI

CAFÉ FILTRE	<b>2,75 \$</b>
TISANES	<b>3 \$</b>
THÉS ( <b>EN FEUILLES</b> )	<b>3 \$</b>
AMERICANO, ESPRESSO	<b>3 \$</b>
CORTADO, CAPPUCCINO	<b>3,50 \$</b>
LATTÉ	<b>3,75 \$ / 4,75 \$</b>
VANILLA LATTÉ	<b>4 \$ / 5 \$</b>
CHAÏ LATTÉ	<b>4 \$ / 5 \$</b>
MOKA	<b>4 \$ / 5 \$</b>
CHOCOLAT CHAUD	<b>4 \$ / 5 \$</b>
CHOCO MAYA	<b>4 \$ / 5 \$</b>
EXTRA LAIT D'AVOINE, SOYA	<b>0,35 \$ / 0,75\$</b>
EXTRA CRÈME CHANTILLY	<b>1 \$ / 2 \$</b>
EXTRA MORINGA	<b>GRATUIT</b>
<b>(PLANTE RICHE EN NUTRIMENTS)</b>	

## 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	<b>2,50 \$</b>
JUS	<b>1,50 \$ / 2,50 \$</b>
<b>(POMME, ORANGE OU PAMPLEMOUSSE)</b>	
LAIT	<b>1,50 \$ / 2,50 \$</b>
LAIT DE SOYA	<b>2 \$ / 3 \$</b>
LAIT D'AVOINE	<b>2 \$ / 3 \$</b>
BOISSONS GAZEUSES	<b>2,50 \$</b>
THÉ GLACÉ	<b>3 \$</b>
LIMONATA OU ARANCIATA	<b>3 \$</b>
<b>(SANPELLEGRINO)</b>	
EAU MINÉRALE	<b>3,50 \$</b>
PÉTILLANT AU GINGEMBRE 1642	<b>4 \$</b>
MATE LIBRE THÉ GLACÉ PÉTILLANT	<b>3 \$</b>
CAFÉ LATTÉ GLACÉ	<b>4,75 \$</b>

**JUS MAISON**  
**4,75 \$ / 6,75 \$**

### LA BATAILLE

FRAISES, FRAMBOISES ET ORANGE

### LE BALADI

BANANE, ANANAS, LAIT DE COCO