



# MENU DÉJEUNER

DE 8H  
À 11H30

## LES ŒUFS

Tous nos petits déjeuners avec des œufs sont servis avec un café filtre\* ou petit jus\*, fruits de saison\*, patates maison\* et pain miche artisanal.

**Le Classique** 1 œuf \$ 12.00

2 œufs \$ 14.00

**L'assiette Déjeuner** 1 œuf \$ 17.00

2 œufs \$ 19.00

Avec 1 choix : bacon artisanal, jambon artisanal effiloché, saucisses (2), cretons maison ou végété pâté maison\*.

**Coureur des bois** 1 œuf \$ 25.00

2 œufs \$ 27.00

Avec 3 choix : bacon artisanal, jambon artisanal effiloché, saucisses (2), cretons maison ou végété pâté maison\*.

## LES BÉNÉDICTES

2 œufs pochés, nappés de notre délicieuse sauce hollandaise maison, **bacon artisanal** ou **jambon artisanal effiloché**. \$ 22.00

2 œufs pochés, nappés de notre délicieuse sauce hollandaise maison, **saumon fumé**. \$ 25.00

## LES OMELETTES

**La Jardinière** \$ 16.00

Tomates cerises\*, basilic frais\*, ciboulette\*, cheddar sans lactose\*.

**La Margot** \$ 20.00

Jambon et bacon artisanal, champignons\*, poivrons\*, cheddar sans lactose\*.

## LES SANDWICHS DÉJEUNER

SERVI TOUTE LA JOURNÉE

Pain artisanal, œufs\*, tomates fraîches\*, épinards\*, cheddar sans lactose\*, mayonnaise maison\*

**Végétarien** \$ 16.00

**Jambon artisanal effiloché** \$ 20.00

**Bacon artisanal** \$ 20.00

Remplacer pain par croissant ou bagel +1\$

## LES GRILLED CHEESE

Sur pain miche artisanal avec cheddar sans lactose\*.

**Le Strait** \$ 10.00

**Le Cochon Mignon** \$ 15.00

Avec Jambon artisanal effiloché ou bacon artisanal et pommes\* caramélisées à l'érable.

## LES PANCAKES ET GAUFRES

avec sirop d'érable\* et montagne de fruits frais\*

**3 PANCAKES** \$ 10.00 \$ 17.00

**1 GAUFRE** \$ 8.00 \$ 15.00

**2 GAUFRES** \$ 15.00 \$ 22.00

**LA GAUFRE GOURMANDE** \$ 21.00

Servi avec fruits frais, crème fouettée et coulis de chocolat.

## PETITE FAIM

**GRANOLA MAISON\*** \$ 15.00

Avec yogourt\* ou kéfir\*, fruits frais\* et sirop d'érable\*.

**BAGEL** \$ 9.00

Fromage à la crème et confiture maison\*.

**ROTIES** \$ 4.00

Beurre d'arachide\* ou confiture maison\*.

**BOL DE FRUITS FRAIS\*** \$ 8.00

**MENU ENFANT** \$ 12.00

Servi avec un petit verre de jus\* ou de lait 'La Pinte'.

**Au choix** ½ gaufre maison\*, fruits\*, sirop d'érable\*  
1 œuf avec fromage et rôtie  
1 pancake, fruit\* et sirop d'érable



# MENU DINER

DE 11H30  
À 15H00

## ENTRÉES

**Frites** \$ 5.00

Servi avec mayonnaise maison\* régulière ou épicée.

**Soupe ou potage du jour** \$ 6.00

Servi avec croutons maison.

**Rouleaux printaniers du moment (2)** \$ 14.00

Servi avec sauce Dragon.

## À PARTAGER

**Nachos** \$ 20.00

Salsa crue maison\*, olives kalamata, Jalapeno\*, fromage cheddar sans lactose\*, crème sure et guacamole.

**Extra poulet effiloché** \$ 5.00

**Planche du terroir Québécois** \$ 40.00

Charcuteries d'ici\*, fromages d'ici\*, pacanes grillées\*, gelée de conifères, fruits de saison\*, marinade sauvage, croûtons.

## SANDWICHES & BURGER

Servi avec Frites au four ou Salade.

**Burger de Boeuf** \$ 25.00

Bœuf haché, cheddar sans lactose, oignons rouges\*, bacon artisanal, laitue\*, tomates\*, cornichons, mayonnaise maison\*.

**Burger Végé** \$ 25.00

Boulette végété maison, feta\* de brebis, roquette\*, tomates\*, mayonnaise maison\*.

**Club Sandwich** \$ 20.00

Poulet, bacon artisanal, laitue\*, tomates\*, mayonnaise maison\*.

**Bagel Saumon Fumé** \$ 24.00

Servi avec salade.  
fromage à la crème, câpres\*, oignons rouges\*, laitue\*, tomates\* et citron\*.

**Sandwich Déjeuner**

Servi avec salade.

Œufs\*, tomates fraîches\*, épinards\*, fromage cheddar sans lactose\*, mayonnaise maison\*.

**VÉGÉTARIEN** \$ 16.00

**JAMBON ARTISANAL EFFILOCHÉ** \$ 20.00

**BACON ARTISANAL** \$ 20.00

Remplacer pain par croissant ou bagel +1\$

## WRAPS

**Wrap au Poulet** \$ 17.00

Servi froid avec salade.

Poulet effiloché, chou rouge\*, lanières de concombre\*, carottes râpées\*, poivrons\*, coriandre fraîche\* et sauce Dragon\*.

**Wrap Végé** \$ 17.00

Servi chaud avec salade.

Végé paté maison\*, légumes grillés\*, cheddar sans lactose\*, épinards\*.

## GRILLED CHEESE

Sur pain miche artisanal.

Servi avec salade (sauf le Duo).

**Le Duo** \$ 12.00

Soupe ou potage du jour et demi grilled cheese 'strait'.

**Le Strait** \$ 12.00

Cheddar sans lactose\*, beurre.

**Le Jambon ou Bacon artisanal** \$ 17.00

Cheddar sans lactose\*, beurre.

**Le Chèvre** \$ 20.00

Fromage de chèvre "Pont Mousseau", pommes caramélisées\*, pacanes\* et basilic frais\*.

## SALADES

**César** \$ 14.00

Laitue romaine\*, bacon artisanal, croûtons, vinaigrette césar maison, parmesan\*

**Extra poitrine poulet mariné** \$ 7.00

**Salade Thai** \$ 24.00

Nouilles de riz, oignons verts\*, poivrons\*, chou rouge\*, carottes râpées\*, roquette\*, coriandre\*, menthe fraîche\* graines de sésame\*, flocons de noix de coco grillés.  
Servi avec sauce Dragon.

**Salade Souvlaki** \$ 26.00

Laitue mélangée\*, tomates cerises\*, concombres\*, olives kalamata, feta de brebis, oignons rouges\*, poulet effiloché, chips de pita, origan frais\*.  
Servi avec sauce crémeuse à la grecque.

**MENU ENFANT** \$ 12.00

Servi avec un petit verre de jus\* ou de lait 'La Pinte'.

**Au choix**  
Spaghetti au beurre ou sauce tomate\*.  
Grilled Cheese cheddar\* sans lactose.  
Mini 'Smash burger' cheddar, ketchup avec frites.



# MENU

---

# SOUPER

---

## ENTRÉES

**Frites** \$ 5.00

Servi avec mayonnaise maison\* régulière ou épicée.

**Soupe ou potage du jour** \$ 6.00

Servi avec croûtons maison.

**Rouleaux printaniers du moment (2)** \$ 14.00

Servi avec sauce Dragon.

**Dumplings du moment (5)** \$ 14.00

Servi avec sauce sésame.

## À PARTAGER

**Nachos** \$ 20.00

Salsa crue maison\*, olives kalamata, Jalapeno\*, cheddar sans lactose\*, crème sure et guacamole

**Extra poulet effiloché** \$ 5.00

**Planche du terroir Québécois** \$ 40.00

Charcuteries d'ici\*, fromages d'ici\*, pacanes grillées\*, gelée de conifères, fruits de saison\*, marinade sauvage, croûtons.

## SALADES

**César** \$ 14.00

Laitue romaine\*, bacon artisanal, cornichons, croûtons, vinaigrette césar maison, parmesan\*

**Extra poitrine poulet mariné** \$ 7.00

**Thaï** \$ 24.00

Nouilles de riz, oignons verts\*, poivrons\*, chou rouge\*, carottes râpées\*, roquette\*, coriandre\*, menthe fraîche\* graines de sésame\*, flocons de noix de coco. Servi avec sauce Dragon.

**Souvlaki** \$ 26.00

Laitue mélangée\*, tomates cerises\*, concombres\*, olives kalamata, feta de brebis, oignons rouges\*, poulet effiloché, chips de pita, origan frais\*. Servi avec sauce crémeuse à la grecque.

## PLATS

**Burger de Boeuf** \$ 25.00

Bœuf haché, cheddar sans lactose, oignons\*, bacon artisanal, laitue, mayonnaise maison\*.

Servi avec Frites au four ou Salade.

**Burger Végé** \$ 25.00

Boulette végé maison, feta\* de brebis, roquette\*, tomates\* mayonnaise maison\*.

Servi avec Frites au four ou Salade.

**Poisson du jour** \$ 32.00


Servi avec ses légumes de saison\*

**MENU ENFANT** \$ 12.00

Servi avec un petit verre de jus\* ou de lait 'La Pinte'

**Au choix**

Spaghetti au beurre ou sauce tomate\*  
Grilled Cheese cheddar\* sans lactose  
Mini 'Smash burger' cheddar, ketchup avec frites



**TOUS LES VENDREDIS SOIRS,  
VENEZ PROFITER D'UNE  
SOIRÉE MUSICALE ET FESTIVE  
AVEC NOS CONCERTS LIVE ET  
KARAOKÉ !**

**AMBIANCE GARANTIE ET  
DÉCOUVERTES MUSICALES  
AU RENDEZ-VOUS.**

**SUR CONTRIBUTION  
VOLONTAIRE  
DONNEZ CE QUE VOUS  
POUVEZ POUR SOUTENIR NOS  
ARTISTES !**



# MENU

---

# PIZZA

---

AU FOUR À BOIS D'ÉRABLE

**VENDREDI  
SAMEDI  
DIMANCHE**

## **LA PEPPERONI** \$ 16.00

Sauce tomate  
mozzarella  
pepperoni\*

## **LA TOUTE GARNIE** \$ 18.00

Sauce tomate  
mozzarella  
poivrons\* (pas de verts)  
pepperoni\*  
champignons\*

## **LA MARGUERITE** \$ 19.00

sauce tomate  
pistou  
mozzarella fraîche  
tomates fraîches\*  
huile d'olive\*  
basilic frais\*

## **LA BELLE VERTE** \$ 20.00

pistou  
courgettes\*  
épinards\*  
fromage de chèvre  
olives Kalamatas  
tomates séchées\*

## **LA CARNIVORE** \$ 24.00

Sauce tomate  
mozzarella  
bacon artisanale  
pepperoni\*  
saucisses

## **LA SAUMON FUMÉ** \$ 24.00

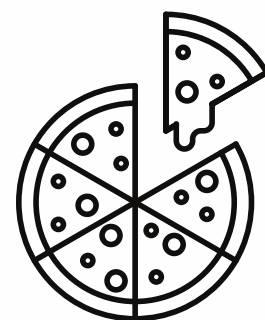
Sauce tomates  
saumon fumé  
capres  
oignons rouges\*  
fromage à la crème  
mozzarella

## **LA BAMBINO** \$ 10.00

12 ans et moins

Sauce tomate  
mozzarella

**PÂTE SANS GLUTEN  
AU CHOU-FLEUR  
\$ 5.00**



### **EXTRAS**

- \$ 1.50 Champignons\*, poivrons\*, tomates\*, oignons\*, épinards\*.
- \$ 2.00 Tomates séchées\*, olives kalamata, pistou.
- \$ 5.00 Bacon artisanal, jambon effiloché, poulet effiloché, pepperoni\*, saucisses, fromage\*
- \$ 10.00 Saumon fumé.

**TOUTES NOS VIANDES  
PROVIENNENT DE :**

**LA FERME DU RANG 4  
LES FERMES VALENS  
LA FERME LA ROSE DES VENTS**