

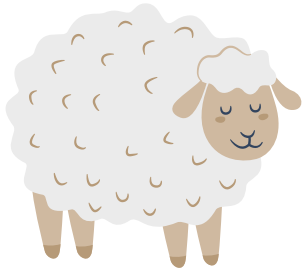
# MENU



ARRÊTS  
*Gourmands*

DE LA  
CHAUDIÈRE-APPALACHES

# NOS PRODUITS MAISON



Nos oies de Toulouse  
Notre viande de Bœuf Highland  
Notre viande d'Agneau Kathadins  
Nos oeufs de poules



## NOS PARTENAIRES LOCAUX

Café **Bonté Divine** de Saint-Jean-Port-Joli

Sirop d'érable bio du **Bistreau d'Érable** de Sainte-Lucie-de-Beauregard

Bleuets et confitures **Bleu et Bon** de Saint-Just-de-Bretenières

Cidre Hopla et Pommes du **Domaine Ritt** à Cap-Saint-Ignace

Bières de la Microbrasserie **Frampton Brass** à Frampton

Vins du Vignoble **Domaine Bel-Chas** à Saint-Charles-de-Bellechasse

Pains de la **Boulangerie Sibuet** à Saint-Jean-Port-Joli

Fromages de la **Fromagerie de l'Isle** à Saint-Antoine-de-l'Isle-aux-Grues

Fromage de chèvre de la **Fromagerie Des Vagabondes** à Montmagny

Gin et Rock G13 de la **Distillerie Ste-Sabine** à Sainte Sabine

Ail de **Récolte sans frontière** à Lac Frontière



# DÉJEUNER

Nos déjeuners sont servis avec café ou thé ou chocolat chaud, 1 verre de jus (orange ou pomme), 1 pain grillé, beurre et confitures

Café des artisans torréfacteur **Bonté Divine** et  
Sirop d'érable Bio du **Bistreau d'Érable** 🍷

**Le Motoneigiste** 11.95\$

2 œufs, 2 tranches de bacon et patates à déjeuner

**Le Quadiste** 🍷 11.95\$

3 Pains dorés et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable

**Le Cavalier** 12.95\$

Omelette aux légumes et fromage en grain avec patates à déjeuner

**Le Pêcheur** 🍷 12.95\$

3 crêpes et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable

**Le Musher** 14.95\$

2 œufs, 1 saucisse, 2 tranches de bacon, tourtière et patates à déjeuner

## DÉJEUNERS ENFANTS

Tous nos déjeuners enfants sont servis avec  
1 verre : de jus orange ou de jus de pomme ou de  
lait ou chocolat chaud

**Le Petit Motoneigiste** 8.95\$

1 œuf, 1 tranche de bacon et patates à déjeuner  
1 pain grillé

**Le Petit Quadiste** 🍷 8.95\$

2 Pains dorés et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable

**Le Petit Pêcheur** 🍷 9.95\$

2 crêpes et sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable

## EXTRAS

Extra Oeuf 1.25\$

Extra 1 Pain Grillé 1.50\$

Extra Sirop d'érable bio 🍷 2\$

Extra Viande 3\$  
2 tranches de bacon ou 1 saucisse ou 1 tourtière



Extra Breuvage 3.35\$

Café ou thé ou tisane ou 1 verre de jus d'orange ou  
1 verre de jus de pomme

Taxes en sus, 10% du pourboire sera rajouté à la facturation,  
5% à 10% restant à votre discrétion.

# CASSE CROUTE

## Poutines

	Bébé	Régulier
<b>Poutine Régulière</b> Sauce maison et fromage en grains	8.50\$	13.95\$
 <b>Poutine Italienne</b> Sauce maison à base de bœuf Highland de notre élevage et fromage en grains	12\$	16,50\$
 <b>Poutine des Highlands</b> Sauce maison avec Smoked Meat de bœuf Highland de notre élevage, cornichons et moutarde		20.95\$

## Réconfortants

Servis avec 1 pain de la Boulangerie Sibuet et beurre 

Potage du jour	5.95\$
Salade style Grecque	6.50\$

## Frites

Frites Régulières	5\$
Frites Familiales	10\$

## Spaghettis

	Enfant	Régulier
<b>Spaghettis au beurre</b>	6\$	7.50\$
 <b>Spaghettis Bolognaise</b> Sauce Bolognaise maison à base de bœuf Highland de notre élevage	12\$	16,50\$

## Filets de poitrine de Poulet Croustillant

	3 Morceaux	6 Morceaux
<b>Filets de poitrine de Poulet Croustillant</b> avec Frites ou Salade	14.95\$	20.95\$
<b>Filets de poitrine de Poulet Croustillant</b> avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	17.95\$	23.95\$

Extra Sauce 2\$	Extra 1 Pain et Beurre  2.50\$	Extra Sauce Italienne  3.50\$	Extra fromage en grain 3.50\$
--------------------	--	---	----------------------------------

Taxes en sus, 10% du pourboire sera rajouté à la facturation,  
5% à 10% restant à votre discrétion.

# CASSE CROUTE

## Nos Burgers Maison

### Burger à Méo

1/4lbs de Bœuf Highland de notre élevage avec Cheddar vieilli d'un an de la fromagerie de l'Isle, salade, concassé de tomates, ail de Récolte sans frontière, basilic, cornichons et sauce maison (mayonnaise, Red Hot, curry, sirop d'érable bio du Bistreau d'érable et sauce fumée d'Hickor)

Seul 15.95\$

Avec Frites ou Salade 18.95\$

Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées 21.95\$

### Burger Kathadin

1/4lbs d'agneau Kathadin de notre élevage avec fromage de chèvre l'Appalaches de de la fromagerie Les Vagabondes, salade, concassé de tomates, ail de Récolte sans frontière, basilic, cornichons et sauce maison (crème fraîche, échalotes, ciboulette)

Seul 15.95\$

Avec Frites ou Salade 18.95\$

Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées 21.95\$

# NOS DESSERTS

## Dessert du Jour 5.50\$

### Pouding Chômeur

Aux bleuets Bleus et Bon  
et

sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable  
6.50\$

### Croustade aux Pommes

Aux Pommes du domaine Ritt

6.50\$

### Fondant au chocolat

6.50\$


Taxes en sus, 10% du pourboire sera rajouté à la facturation,  
5% à 10% restant à votre discrétion.

# SOUPER À LA CARTE

## Entrée

- 6.95\$ Potage du jour
- 6.95\$ Salade du chef  
Mélange printanier avec ses petits légumes
- 9.45\$ Tartines de saumon fumé  
Avec sa sauce au féta et basilic avec oignons caramélisés

## Plat Principal

- 20.95\$ Poutine des Highlands  
Sauce maison avec **Smoked Meat de bœuf Highland de notre élevage**, cornichons et moutarde 
- 24.95\$ Saucisses de Wapiti à la Fleur d'Ail  
2 saucisses de wapiti fleur d'ail accompagnées de riz et de ses petits légumes
- 29.95\$ Filet de Doré  
Filet de Doré beurre citronné, accompagné de riz et de ses petits légumes
- 32.95\$ Côte de bœuf Highland  
Côte de bœuf Highland accompagné de sa salade verte et pommes de terre en quartier

## Dessert

- 5.50\$ Dessert du jour
- 6.50\$ Croustade **aux pommes du domaine Ritt** 
- 6.50\$ Fondant au chocolat

---

## Plats enfant

- 6\$ Spaghettis au Beurre
- 8.50\$ Poutine Enfant
- 12\$ Spaghettis Bolognaise  
Sauce Bolognaise maison à base de **bœuf Highland de notre élevage**
- 14.95\$ 3 Filets de poulet croustillants avec Frites

---

Taxes en sus  
10% du pourboire sera rajouté à la facturation, 5% à 10% restant à votre discrétion

# BOISSONS

Bières Boréale en fût  
Blonde ou Rousse

1 verre (12oz) 4.54 \$  
1 pinte (20oz) 8.10 \$  
1 pichet (60oz) 19.96 \$

Bières

Budweiser 6.33 \$  
Budlight 6.33 \$  
Corona 7.32 \$



Bières de la Microbrasserie Frampton Brass

Hopfenweiss (Blanche 7,5% d'alcool) 6.52 \$  
Nuit d'Automne (Brune 10% d'alcool) 6.52 \$  
Saint Édouard (Rousse 5% d'alcool) 6.52 \$

Bière Blonde sans Alcool Sober Carpenter 6.52 \$



Domaine Ritt

Cidre de Pomme houblonné (7% d'alcool) 5.34 \$

Spiritueux

Bailey's 6.50\$  
Tia Maria 6.50\$  
Whisky Canadian Club 6.50\$  
Cheminaud 6.50\$  
Rhum Blanc Bacardi 6.50\$  
Southern Comfort 6.50\$  
Martini (Blanc ou Rouge) 6.50\$  
Amaretto Québécoise Avril 7.60\$  
Crème de Menthe Les Subversifs (verte ou blanche) 7.60\$  
Vodka du Kamouraska (100% Québécois) 7.60\$  
Coureur des bois (Crème de Whisky à l'érable) 7.60\$  
 Gin G12 Ste-Sabine (Genièvre aromatisé à l'érable) 7.60\$  
 Rock G13 Ste-Sabine (eau de vie d'érable 40% alcool) 7.60\$  
Rhum épicé Chic Choc (100% Québécois) 7.60\$  
Grand Marnier 7.60\$

Taxes en sus 10% du pourboire sera rajouté à la facturation,  
5% à 10% restant à votre discrétion

# COCKTAILS



## Le Frima

1 oz de lait, 1 oz d'eau de vie d'érable Rock de Ste-Sabine, sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable

8.52 \$



## Le Musher

1 oz de Gin G12 de Ste-Sabine, 5 oz jus de canneberge, sirop de sapin maison

10.87 \$



## Le Québécois

1 oz de Rhum, 1 oz Martini Blanc, 5 oz jus de pommes, sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable

10.87 \$



## La Cowgirl

1 oz eau de vie d'érable Rock de Ste-Sabine, 5 oz de 7up, jus de canneberge

10.87 \$

## Bloody Caesar

1 oz de Vodka Kamouraska, Clamato, Sauce red hot, épices du Guerrier

10.87 \$

## Playa del Xilia

Jus d'orange, Grenadine et Sevun up

6.87 \$

# LES RA Fraîchissants



## Café Glacé

Café des torréfacteurs Bonté Divine avec crème infusée à la vanille

4.35\$

## Thé Glacé

Thé Vert et Citron

3.35\$



## Café Glacé avec supplément Sourire

Café des torréfacteurs Bonté Divine avec crème fouettée, vanille et sirop d'érable bio du Bistreau d'érable avec Coureur des bois ou Tia Maria ou Crème de menthe

9.35\$

## Thé Glacé des Chic Choc

Thé Glacé au citron avec rhum épicé des Chic Choc

9.35\$

**LIQUEURS 3.35\$**

Pepsi/ Pepsi diet

7 Up/ 7 Up diet

Orangeade Crush

Petite bouteille d'eau

Jus d'orange, de pommes ou de canneberge

Lait 2%

Café, Thé, Tisane, Chocolat chaud

Taxes en sus 10% du pourboire sera rajouté à la facturation,  
5% à 10% restant à votre discrétion