

**Les enfants malcommodes
Kid's menu**

Les Babounes	<i>Crêpes maison, bananes et sirop d'érable</i> <i>Homemade pancakes, banana and maple syrup</i>	7\$
Le Ratoureux	<i>Salade de fruits et yogourt vanille</i> <i>Fruit salad and vanilla yogurt</i>	7\$
Le Ti-cul	<i>Gruau, sucre brun</i> <i>Oatmeal, brown sugar</i>	7\$
Le P'tit Vlimeux	<i>Céréales au choix</i> <i>Choice of cereal</i>	7\$
Le Petit Coco	<i>Un œuf au choix, choix de viande et rôties</i> <i>Single egg, choice of meat and toasts</i>	7\$

La levée du corps

Du pain sur la planche!	<i>Panier de rôties, beurre et confitures</i> <i>Basket of toasts, butter and jams</i>	7\$
Le Grand Coco	<i>Un œuf au choix, choix de viande et rôties</i> <i>Single egg, choice of meat and toasts</i>	8.50\$
Le Lève-tôt	<i>Pain aux bananes, yogourt vanille et fruits frais</i> <i>Banana bread, vanilla yogurt and fresh fruits</i>	12\$
Le Matinal	<i>Croissant, chocolatine, tresse à l'érable, rôtie, beurre et confitures</i> <i>Croissant, chocolate danish, maple danish, toast, butter and jams.</i>	12\$

Se sucrer le bec!

Temps des Sucres	<i>Crêpes ou gaufre maison au choix, sirop d'érable et crème fouettée</i> <i>Homemade pancakes or waffle, maple syrup and whipped cream</i>	14\$
Nuage Divin	<i>Gaufre, mousse chocolat/mascarpone, choix de fraises ou bananes ou les deux</i> <i>Waffle, chocolate/mascarpone mousse, choice of strawberries, banana or both</i>	(1 fruit) 16\$ (2 fruits) 17.50\$
La Ni-Queue Ni-Tête	<i>Grosse crêpe roulée, farcie de cassonade, beurre de pomme, crème sure et pacanes caramélisées à l'érable et aux épices</i> <i>Rolled pancakes stuffed with brown sugar, apple butter, sour cream and caramelized pecans with spiced maple syrup</i>	16.50\$
La Sucrée-Salée	<i>Crêpes roulées et farcies de joues de porc confites, pommes caramélisées, fromage suisse, arrosées de sauce hollandaise et de sirop d'érable</i> <i>Rolled pancakes stuffed with confit pork cheeks, caramelized apples and swiss cheese topped with hollandaise sauce and maple syrup</i>	18.50\$



**Les saints d'esprit
(SANTÉ)**

Kiff-Kiff Céréales au choix ou en duo (seul) 8\$ (duo) 11\$
Choice of cereals (1) 8\$ (2) 11\$

La Ravigote Mélange de fruits coupés et de fromage cottage sur croûtons grillés et arrosés de miel (x3) 12\$
Mix cut fruits and cottage cheese on toasted croutons topped with honey (x3)

Organique 2.0 Assiette de fruits frais, fromage cottage, choix de bagel, muffin anglais ou rôties 14\$
Fresh fruit, cottage cheese, choice of bagel, English muffin or toast

Le Gonflé à Bloc Yogourt nature, avoine, miel, pomme verte râpée, baies du moment, crème fouettée et graines de citrouille 15\$
Yogurt, oatmeal, honey, grated green apples, seasonal berries, whipped cream and pumpkin seeds

Les Frères Bénédictins

Québec en Provence Ratatouille tout simplement (1 oeuf - 1egg) 12\$
Ratatouille, hollandaise sauce (2 oeufs - 2eggs) 15\$

Tradition On ne change pas les classiques!
Jambon et fromage à trous (1 oeuf - 1egg) 13\$
Ham and swiss cheese, hollandaise sauce (2 oeufs - 2eggs) 16\$

El Gringo Avocat, bacon croustillant (1 oeuf - 1egg) 14\$
Avocado, crispy bacon, hollandaise sauce (2 oeufs - 2eggs) 17\$

Histoire de Pêche Saumon fumé, crème sure aux épinards (1 oeuf - 1egg) 15\$
Smoked salmon, spinach sour cream, hollandaise sauce (2 oeufs - 2eggs) 18\$

Gras Dur Joue de porc confite, champignons rôtis (1 oeuf - 1egg) 16\$
Confit pork cheeks, roasted mushrooms, hollandaise sauce (2 oeufs - 2eggs) 19\$

Omelettes

La Baie St-Paul Champignons sautés, fromage Migneron 15\$
Sautéed mushrooms, Migneron cheese

Hommage J.P. Riopelle Jambon romarin, fromage Riopelle 16\$
Rosemary ham, Riopelle cheese

La Baveuse Agneau fumé, fromage « paillot » de chèvre, ratatouille aux herbes fraîches 17\$
Smoked lamb, goat cheese, ratatouille with fresh herbs



Classiques signés TABLE

(NOS VERSIONS DE CERTAINS CLASSIQUES)

Poulet frit dans son lit
(chickn' waffle)

Notre version d'un classique Américain.
Poulet frit servi sur gaufre, réduit de sirop d'érable aux épices

Fried chicken skillet on a waffle, spiced maple syrup reduction

15\$

Le Cousin Français

Notre version de la Tartiflette!
Un ou deux œufs au choix, canard confit et oignons caramélisés, oignons verts, fromage Canotier de l'île aux Grues, servi sur pommes de terre rosti et nappé de sauce hollandaise

Choice of one or two eggs, duck confit, caramelized onions, green onions, Canotier de l'île aux Grues cheese served on a rosti potato topped with hollandaise sauce

(1 œuf - 1 egg) 15\$

(2 œufs - 2 eggs) 15.50\$

BLTable

Jerky de bacon maison au poivre, laitue frisée et tomates, mayonnaise, pain focaccia

Homemade bacon pepper jerky, lettuce and tomato, mayonnaise, focaccia bread

16\$

Huevos Rancheros

Deux œufs pochés, quesadillas trois fromages, guacamole et salsa de tomates

Two poached eggs, three cheeses quesadillas, guacamole and tomato salsa

16\$

La Garnotte

Pain doré à l'orange et gingembre, crème d'arachide et miel, bananes et pacanes caramélisées à l'érable et aux épices

Orange and ginger french toast, peanut and honey cream, banana and maple spiced caramelized pecans

17\$

Un œuf et un bœuf
(Steak'n'eggs)

Choix d'un œuf ou deux œufs (cuisson au choix), contrefilet (6 oz) AA Canadien, salade de tomates, concombre et cresson, vinaigrette punchée!

Choice of one or two eggs, AA Canadian loin (6 oz), tomato, cucumber and watercress salad, homemade dressing.

(1 œuf - 1 egg) 18\$

(2 œufs - 2 eggs) 19.50\$

L'assiette Canadienne

Deux œufs au choix, bacon, saucisse canard (sans porc) William J. Walter, jambon au romarin, fèves au lard, pommes de terre, rôties

Two eggs, bacon, William J. Walter duck sausage (pork free), rosemary ham, baked beans, potatoes, toasts

18.50\$



Poutines matin

Notre version matinale de la poutine!

Un ou deux œufs au choix, fromage en grains de la fromagerie Les Rivières, bacon, saucisses et jambon, le tout sur pommes de terre cubes et nappé de sauce hollandaise

Lendemain
de Veille

Choice of one or two eggs, cheese curds, bacon, sausage and ham served on potatoes and topped with hollandaise sauce

(1 oeuf - 1 egg) 13\$

(2 oeufs - 2eggs) 13.50\$

Notre version matinale d'un grand classique Québécois.

Un ou deux œufs au choix, fromage en grains de la fromagerie Les Rivières, mélange de canard confit et oignons caramélisés sur pommes de terre et nappé de sauce hollandaise

Couin-Couin

Choice of one or two eggs, cheese curds, duck confit, caramelized onions served on potatoes and topped with hollandaise sauce

1 oeuf - 1 egg) 14\$

(2 oeufs - 2eggs) 14.50\$

Pas encore?!? / Extra

Œuf / egg 1.50\$

Fèves au lard / Baked beans 2.50\$

Cretons / pork paté 2.50\$

Saucisse porc et bœuf / pork and beef sausage 3\$

Bacon fumé au bois d'érable « petit Goret »
Maplewood smoked bacon 3\$

Pommes de terre / potatoes 3\$

Rôties / Toasts 3\$

Saucisse canard William J. Walter (sans porc)
William J. Walter duck sausage (pork free) 4\$

À boire / Beverages

Jus (orange, pomme, pamplemousse)
Juice (orange, apple, grapefruit) 3\$

Café / Coffee

Régulier / Regular 3\$

Thé / Tea 3\$

Allongé / Espresso / Latte 3.50\$

Bol de café au lait 4.50\$

Smoothie du moment / Daily smoothie 5\$

Cidre Michel Jodoin / Cider 8.50\$

Mimosa 9\$



Fig. 08 - Forêt de Gaudin