



ENTRÉE CHÈVRE CHAUD



NACHOS



JUS MAISON



CAFÉ ÉQUITABLE



L'AMANDINE



SALADE DE SAUMON FUMÉ



CRÊPE NOTRE SPÉCIALITÉ



GIN ST-LAURENT



CAQUELON D'ŒUFS



ESCARGOTS





## CHOIX D'INGRÉDIENTS POUR CRÉER VOTRE CRÊPE (P. 6)

### LES VIANDES ET NOIX

ROSBIF FUMÉ  
CREVETTES  
ŒUF  
POULET  
MERGUEZ D'AGNEAU  
SAUMON FUMÉ  
CANARD FUMÉ  
AMANDES GRILLÉES  
GRAINES DE TOURNESOL  
FÈVES ROUGES

### LES FROMAGES

FROMAGE DE CHÈVRE  
BRIE DOUBLE CRÈME  
PARMESAN  
FROMAGE À LA CRÈME  
EMMENTAL SUISSE  
CHEDDAR DOUX  
MOZZARELLA  
TOMME DU KAMOURASKA

### LES LÉGUMES

CHAMPIGNONS  
OIGNONS  
ÉPINARDS  
TOMATES  
LAITUE  
POMME OU POIRE  
OLIVES NOIRES  
OU VERTES  
MAÏS EN GRAINS  
PIMENTS FORTS  
TOMATES SÉCHÉES  
CÂPRES  
AUBERGINES MARINÉES  
POIVRONS VERTS  
ASPERGES  
ZUCCHINIS  
OIGNONS CARAMÉLISÉS  
AU PORTO

### LES SAUCES

SAUCE ROSÉE  
SAUCE ROSÉE PIQUANTE  
SAUCE TOMATE  
PESTO  
PESTO AUX TOMATES  
PÂTE DE CARI  
SAUCE FROMAGÉE  
FROMAGÉE AU PESTO  
SALSA  
SALSA ÉPICÉE  
AUX CANNEBERGES  
SIROP D'ÉRABLE

AJOUTER 1 \$  
POUR UNE CRÊPE  
AU SARRASIN  
SANS GLUTEN

## NOS CHOIX SANS GLUTEN Voir descriptions et prix dans le menu

### LES CRÊPES DESSERT (P. 12)

Toutes nos crêpes dessert sont sans gluten à l'exception des choix chocolat noir et noix de Grenoble.

### LES FAVORITES (P. 7)

C'EST LA MIENNE  
FORESTIÈRE  
CELLE DU VOISIN  
LA VÉGÉ  
L'ENSOLEILLÉE  
CRÊPE À ANNE  
MIMI GONZALEZ  
POMME D'ADAM  
LA CRÊPE À STEEVE  
SAUMONÉE FLORENTINE  
BOMBAY  
LA 28 DU 11

Demandez  
votre crêpe  
au sarrasin

### LES NACHOS (P. 8)

Tous nos nachos et leur accompagnement sont sans gluten.

### LES DÉJEUNERS (P. 4)

CRÊPE POMME, BRIE, MIEL  
ET CANNELLE  
CRÊPE C'EST LA MIENNE  
CRÊPE POMME, EMMENTAL ET  
SIROP D'ÉRABLE  
CRÊPE CRACK SUR MOI

Demandez  
votre crêpe  
au sarrasin

EXTRAS

GALETTES DE POMMES DE TERRE  
EMMENTAL, CRÈME, BRIE ET CHÈVRE  
YOGOURT ET COULIS DE FRUITS  
MERGUEZ D'AGNEAU  
CRETONS

### LES BREUVAGES (P. 3)

Tous les breuvages sont sans gluten.

### LES ALCOOLS (P. 11)

VIN CHAUD  
CAFÉ BRÉSILIE  
LA BATAILLE À LA VODKA  
SMIRNOFF ICE  
GIN TONIC  
BLOODY CÉSAR  
PORTO

### DESSERTS (P. 12)

AFFOGATO  
LAIT FRAPPÉ AUX FRUITS FRAIS  
COUPE GLACÉE  
GÂTEAU AU CHOCOLAT

### LES ENTRÉES (P. 10)

HUMMUS MAISON, CHIPS DE MAÏS  
CANARD & BRIE  
MINI NACHOS AU POULET  
ESCARGOTS ROUGES

### LES SALADES (P. 9)

SALADE DE POIS CHICHES AU CARI  
SALADE DE LÉGUMES  
SALADE AU POULET

### LES SOUPES (P. 9)

Nos bases de soupe sont sans gluten. Toutefois, selon le choix du jour, informez-vous auprès de l'équipe.

### LES CAQUELONS (P. 5)

Sans rôties (2 \$ de moins)  
SHERPA  
CANARDON  
BASSE-COUR

### LES OMELETTES (P. 4)

Sans rôties (2 \$ de moins)  
- Tous les choix sauf l'omelette au jambon et emmental.  
- Paléo (2 \$ de moins sans bacon)

### LES BIÈRES (P. 11)

GLUTENBERG  
IPA, APA, ROUSSE



Pour les cœliaques, sachez que nos mesures sont plus strictes pour minimiser les risques de contact. Cependant nous demeurons un endroit où la FARINE est utilisée plusieurs fois par jour.

## LES BREUVAGES

JUS DE LÉGUMES	2,50 \$ / 4,50 \$
JUS DE POMME, ORANGE, PAMPLEMOUSSE	1,50 \$ / 2,50 \$
LAIT	1,50 \$ / 2,50 \$
LAIT DE SOYA ORIGINAL	2 \$ / 3 \$
BOISSONS GAZEUSES	2,50 \$
THÉ GLACÉ	3 \$
LIMONATA OU ARANCIATA SANPELLIGRINO	3 \$
EAU MINÉRALE ESKA	3,50 \$

## LES JUS MAISON

	12 oz	18 oz
LE BALADI Banane, ananas, lait de coco	4,50 \$	6,50 \$
LA BATAILLE Fraises, framboises et orange	4,50 \$	6,50 \$
L'INSPIRÉ DU P'TIT CRÊPE	4,50 \$	6,50 \$

## LES CAFÉS ET INFUSIONS

CAFÉ FILTRE ÉQUITABLE MEXICAIN	2 \$
TISANES Fruits tropicaux, Camomille égyptienne, Menthe poivrée, Rooibos Provence	2,25 \$
THÉS (EN FEUILLES) Thé vert Décafé China Green Sencha, Thé vert Japon Genmaicha Thé vert Fleurs de Jasmin, Thé vert Thé chignon Thé noir Earl Grey	2,25 \$
AMERICANO, ESPRESSO	2,25 \$
CORTADO, CAPPUCINO	2,75 \$
LATTÉ	3 \$ / 4 \$
VANILLA LATTÉ	3,25 \$ / 4,25 \$
CHAÏ LATTÉ Thé vert, canne à sucre et épices	3,25 \$ / 4,25 \$
MOKA	3,25 \$ / 4,25 \$
CHOCOLAT CHAUD Chocolat au lait ou chocolat noir	3,25 \$ / 4,25 \$
CHOCO MAYA Aux épices	3,25 \$ / 4,25 \$



Extra crème Chantilly

Tasse - 0,50 \$

Bol - 0,75 \$



## LES GLACÉS

CAFÉ LATTÉ GLACÉ  
4 \$

CAFÉ MOKA GLACÉ  
4,25 \$  
Nature ou fraises

CHAÏ INDIEN LATTÉ GLACÉ  
4,25 \$



## GUIDE DES CAFÉS



Espresso



Allongé



Cortado



Cappuccino



Americano



Latté tasse



Latté bol



Moka tasse



Moka bol





## UN PETIT PLUS

CONFITURE  
1,50 \$

DEMI PAMPLEMOUSSE  
1,50 \$

SIROP D'ÉRABLE  
2 \$

CRETON  
1,50 \$

VÉGÉ-PÂTÉ  
2,25 \$

3 TRANCHES DE BACON OU JAMBON  
2,25 \$

3 GAULETTES DE POMMES DE TERRE  
2 \$

FROMAGE EMMENTAL,  
CRÈME, BRIE OU CHÈVRE  
2,25 \$

YOGOURT NATURE  
3 \$

YOGOURT ET COULIS DE FRUITS  
4,50 \$

FRUITS FRAIS  
4 \$

MERGUEZ D'AGNEAU  
3 \$

1 CRÊPE ET SIROP D'ÉRABLE  
3,25 \$

1 CRÊPE  
1,25 \$

1 RÔTIE  
1 \$

## LES CRÊPES DÉJEUNER

LA JULIETTE Canneberges, yogourt, granola et sucre d'érable	7,75 \$
CRÊPE POMME, BRIE, MIEL ET CANNELLE	8,50 \$
C'EST LA MIENNE Canneberges, garniture de pommes, cannelle et cheddar doux	9 \$
LA MARCHEUSE Fromage de chèvre, poire, noix de Grenoble, raisins secs et miel	9 \$
CRÊPE POMME, EMMENTAL ET SIROP D'ÉRABLE	9,50 \$
CRÊPE OEUF, JAMBON ET FROMAGE Avec sirop d'érable 2 \$	11 \$
CRACK SUR MOI Merguez d'agneau, oignons, pommes, sauce fromagée, emmental et un oeuf miroir déposé sur la crêpe	13,50 \$

## LES DÉJEUNERS AMÉRICAINS

1 ŒUF, RÔTIES DE PAIN DE MÉNAGE ET CONFITURE MAISON AU CHOIX	5,25 \$
2 ŒUFS, RÔTIES DE PAIN DE MÉNAGE ET CONFITURE MAISON AU CHOIX	6 \$
LE MADEMOISELLE 1 œuf, bagel, fruits frais, végété-pâté et confiture	9 \$
LE RETAPEUR 2 œufs, rôties, bacon, galettes de pommes de terre, choix de fromage ou creton, confiture	10,50 \$

## LES OMELETTES SERVIES AVEC RÔTIES

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ET EMMENTAL OU BRIE	8 \$
OMELETTE AUX ÉPINARDS ET EMMENTAL	8 \$
OMELETTE AU JAMBON ET EMMENTAL	9 \$
OMELETTE AUX LÉGUMES Oignons, olives vertes, champignons, zucchini, tomates et emmental	9 \$
OMELETTE AUX 3 FROMAGES Brie, chèvre et Tomme du Kamouraska	10 \$
OMELETTE PALÉO 3 œufs, saumon fumé et épinards. Servie avec bacon et fruits (sans rôties) Avec rôties et confiture	11 \$ 3 \$

## LES GAUFRES

GAUFRE LIÉGEOISE NATURE	3 \$
GAUFRE LIÉGEOISE AU CHOCOLAT NOIR	3,50 \$

## À L'EUROPÉENNE

MUFFIN MAISON	2,25 \$
ROTIES DE PAIN DE MÉNAGE ET CONFITURE	3 \$
SCONE AU CHOCOLAT ET CONFITURE	3,25 \$
BAGEL ET CONFITURE	4 \$
GRILLED CHEESE À L'EMMENTAL	4 \$
CROISSANT ET CONFITURE	5,50 \$
CROISSANT À L'EMMENTAL Gratiné à l'emmental et servi avec de la confiture	6,50 \$
GRILLED CHEESE DU MATIN Jambon et emmental servi avec un œuf miroir déposé sur le sandwich	7 \$
CROISSANT OEUF, JAMBON ET MOZZARELLA Gratiné et servi avec laitue et tomates	9,50 \$
DÉJEUNER CROQUANT Céréales croque nature, yogourt et fruits servis avec coulis	8 \$

## LES CAQUELONS D'ŒUFS SERVIS AVEC RÔTIÉS

LE FLORENTIN Un mélange de jambon, champignons, oignons, épinards, gratiné d'emmental et un œuf miroir déposé sur le caquelon.	10,50 \$
LE A-M Un mélange de végé-pâté, champignons, tomates, zucchini gratiné d'emmental et de brie et un œuf miroir déposé sur le caquelon.	10,50 \$
LE SHERPA Un mélange de merguez d'agneau, champignons, poivrons verts, tomates, oignons, gratiné à la Tomme du Kamouraska et un œuf miroir déposé sur le caquelon.	11,50 \$
LE CANARDON Un mélange de magret de canard fumé, oignons, tomates séchées, zucchini gratiné d'emmental et de fromage de chèvre et un œuf miroir déposé sur le caquelon.	12,50 \$
LA BASSE-COUR Un mélange de canard fumé, merguez d'agneau, zucchini, asperges, champignons gratiné de mozzarella et de fromage de chèvre et un œuf miroir déposé sur le caquelon.	13,50 \$

## LES DORÉS À LA CANNELLE

DORÉ CLASSIQUE Servi avec sirop d'érable	9 \$
DORÉ BANANE ET CHOCOLAT	10 \$
MME CHÈVRE Sandwich au pain doré composé de confiture de fraises et fromage de chèvre	10,50 \$
LE FARFADET Sandwich au pain doré composé d'amandes grillées, fromage à la crème, poire et raisins secs, servi avec sirop d'érable	11,50 \$



TOUS NOS DÉJEUNERS  
SONT SERVIS JUSQU'À 11 H  
SUR SEMAINE ET 14 H  
LA FIN DE SEMAINE.

SI VOTRE DÉJEUNER INCLUS  
DES RÔTIÉS, VOICI VOS CHOIX

DE PAIN :

- Ménage blanc ou brun de la Boulangerie Douville
- Multicéréales

CHOIX DE TARTINADES :

- Confiture de fraises
- Confiture de framboises
- Confiture de bleuets
- Marmelade
- Beurre d'arachide
- Beurre d'arachide nature
- Chocolat noisette
- Caramel

# CRÊPES



LAISSEZ PLACE  
À VOTRE  
CRÉATIVITÉ

COÛT DE BASE  
4 \$  
+  
VOS INGRÉDIENTS  
AU CHOIX

POUR UNE CRÊPE  
AU SARRASIN SANS GLUTEN  
ET VEGAN, AJOUTER  
1 \$

## \*POULET

Hauts de cuisse désossés, assaisonnés,  
découpés et cuits, produit par Flamingo.  
Poudre d'ail, poudre d'oignons, citron,  
sauce soya, sel et poivre.  
Contient du soya et du lait.

## LES VIANDES ET NOIX

JAMBON TRANCHÉ	2,25 \$
ROSBIF FUMÉ	2,25 \$
CREVETTES	2,50 \$
BACON ÉMIETTÉ	2,25 \$
ŒUF	2,25 \$
VÉGÉ-PÂTE	2,25 \$
POULET*	3 \$
MERGUEZ D'AGNEAU	3 \$
SAUMON FUMÉ (À FROID)	3 \$
CANARD FUMÉ	3 \$
NOIX DE GRENOBLE	1 \$
AMANDES GRILLÉES	1 \$
GRAINES DE TROUNESOL	1 \$
FÈVES ROUGES	1 \$

## LES FROMAGES

FROMAGE DE CHÈVRE	2,25 \$
BRIE DOUBLE CRÈME	2,25 \$
BLEU DANOIS	2,25 \$
PARMESAN	2,25 \$
FROMAGE À LA CRÈME	2,25 \$
EMMENTAL SUISSE	2,50 \$
CHEDDAR DOUX	2,50 \$
MOZZARELLA	2,50 \$
TOMME DU KAMOURASKA	3 \$

## LES LÉGUMES

CHAMPIGNONS	1 \$
OIGNONS	1 \$
ÉPINARDS	1 \$
TOMATES	1 \$
LAITUE	1 \$
POMME OU POIRE	1 \$
OLIVES NOIRES OU VERTES	1 \$
MAÏS EN GRAINS	1 \$
PIMENTS FORTS	1 \$
TOMATES SÉCHÉES	1 \$
CÂPRES	1 \$
AUBERGINES MARINÉES	1 \$
POIVRONS VERTS	1 \$
ASPERGES	1,50 \$
ZUCCHINIS	1,50 \$
OIGNONS CARAMÉLISÉS AU PORTO	2 \$

## LES SAUCES

SAUCE ROSÉE	1,25 \$
SAUCE ROSÉE PIQUANTE	1,25 \$
SAUCE TOMATE	1,25 \$
BÉCHAMEL	1,25 \$
PESTO	1,25 \$
PESTO AUX TOMATES	1,25 \$
PÂTE DE CARI	1,25 \$
SAUCE FROMAGÉE	1,50 \$
FROMAGÉE AU PESTO	1,50 \$
SALSA	1,50 \$
SALSA ÉPICÉE AUX CANNEBERGES	1,50 \$
SIROP D'ÉRABLE	2 \$



## MENU ENFANTS (10 ANS ET MOINS)

MINI CRÊPE REPAS OU DESSERT DE 3 INGRÉDIENTS Ajouter 1 \$ pour le saumon et le canard	6,50 \$
NACHOS FORMAT ENFANT GRATINÉ AU FROMAGE AVEC UN LÉGUME ET SALSA	6,50 \$

INCLUANT UN PETIT JUS OU PETIT LAIT

# LES CRÊPES FAVORITES

---

C'EST LA MIENNE Canneberges, garniture de pommes et cannelle et cheddar doux	9 \$
FORESTIÈRE Rosbif, champignons, zucchini, sauce fromagée au pesto	10,25 \$
CRÊPE DE LA SEMAINE	10,50 \$
CELLE DU VOISIN Saumon fumé, poire, amandes grillées et sauce fromagée	10,50 \$
CRÊPE DU CHEF Quatre ingrédients surprise	10,50 \$
LA VÉGÉ Aubergines marinées, graines de tournesol, asperges, sauce tomate et brie	11 \$
BERTHE LA CREVETTE Crevettes, épinards, béchamel et parmesan	11 \$
LORD BLUE Jambon, épinards, pommes, sauce fromagée et fromage bleu	12 \$
COCHONNE PIQUANTE Bacon, jambon, maïs en grains, piments forts, sauce rosée et herbes de Provence	12 \$
CRÊPE D'AMOURS Végé-pâté, zucchini, champignons, emmental et pesto aux tomates	12,50 \$
L'ENSOLEILLÉE Poulet, tomates séchées, olives noires, fromage de chèvre et sauce tomate	12,50 \$
CARNIVORE ROMANTIQUE Bacon, poulet, olives noires, laitue et sauce rosée	12,50 \$
CRÊPE À ANNE Poulet, olives noires, tomates, pesto et emmental	12,75 \$
LA CRÊPE À STEEVE Merguez d'agneau, champignons, tomates séchées, emmental, sauce rosée piquante	12,75 \$
MIMI GONZALEZ Poulet, maïs en grains, fèves rouges, cheddar doux et salsa	13 \$
POULET CARI Poulet, mozzarella, béchamel, champignons et pâte de cari	13 \$
SAUMONÉE FLORENTINE Saumon fumé, demi portion de sauce fromagée, yogourt, oignons, épinards et parmesan	13 \$
POMME D'ADAM Poulet, pommes, cheddar doux, salsa épicée aux canneberges et pâte de cari	13,25 \$
BOMBAY Poulet, oignons, zucchini, poivrons rouges cuits dans une sauce douce à la crème et mozzarella (saveur typique de l'Inde)	14,50 \$
LA 28 DU 11 Canard fumé, champignons, épinards, emmental, oignons caramélisés et sauce fromagée à la salsa épicée aux canneberges	15 \$
LA FRUITS DE MER Crabe, pétoncles et crevettes cuits dans un mélange d'épices, champignons, mozzarella, béchamel (régulière ou rosée)	15,50 \$



## METS MEXICAINS

TOUS NOS  
NACHOS SONT  
SERVIS AVEC SALSA  
ET NOS QUESADILLAS  
AVEC SALSA,  
CRÈME SURE ET  
GUACAMOLE

## LES NACHOS

	Petit	Grand
LE NATURE	6 \$	10 \$
Croustilles de maïs gratinées au cheddar doux et mozzarella		
AUX LÉGUMES	7 \$	11 \$
Avec olives noires, poivrons verts, tomates et oignons		
L'EUROPÉEN	8 \$	12 \$
Avec aubergine marinée, pesto, fromage de chèvre, olives noires		
AU POULET	9 \$	13 \$
Avec poulet, tomates et maïs		
LE BICOIS	9 \$	13 \$
Avec merguez d'agneau, piments forts, pesto, fromage de chèvre		
AU SAUMON FUMÉ		13 \$
Avec saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons		



Extra salsa  
Extra crème sure ou guacamole

1,50 \$  
2 \$

## LES QUESADILLAS

AUX AMANDES	10 \$
Une tortilla garnie de guacamole, cheddar doux, raisins secs et amandes grillées. Servie avec salsa et crème sure	
VÉGÉTARIEN	10,50 \$
Une tortilla garnie de champignons, tomates, poivrons verts, oignons et emmental	
AU POULET	10,50 \$
Une tortilla garnie de poulet, poivrons verts et mozzarella	
AUX CREVETTES	11 \$
Une tortilla garnie de crevettes, champignons, oignons, pâte de cari et emmental	
MEXICAIN	11,50 \$
Une tortilla de poulet, poivrons verts, oignons, sauce tomates et mozzarella	



## MENU MIDI 1

PETITE SOUPE + CRÊPE DE LA SEMAINE  
+ CAFÉ\*  
14 \$

## MENU MIDI 2

SALADE + CRÊPE DE LA SEMAINE  
+ CAFÉ\*  
14 \$

## MENU MIDI 3

CRÊPE DE LA SEMAINE + CROUSTILLANT  
AUX POMMES OU BROWNIES + CAFÉ\*  
14 \$

\* CAFÉ, THÉ OU TISANE  
- DE 11 H À 14 H -



## LES SOUPES ET SALADES

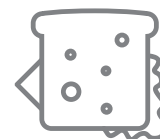
SOUPE DU JOUR	3,50 \$ / 4,50 \$
SALADE DE POIS CHICHES AU CARI	3 \$
SALADE DE LÉGUMES	4,50 \$ / 6,50 \$
SALADE AU POULET	7 \$ / 9,50 \$
SALADE DE SAUMON FUMÉ Servie avec un mélange de noix, canneberges séchées et vinaigrette japonaise	7 \$ / 10 \$



## LES SANDWICHES

Servie avec salade de pois chiches

CROQUE-MONSIEUR Jambon, tomates, gratiné au fromage emmental sur pain multigrain	7 \$
CROISSANT VÉGÉ Végé-pâté gratiné de Tomme du Kamouraska, garni de laitue et tomates	9 \$
CROISSANT JAMBON-MOZZA Jambon gratiné au mozzarella, garni de laitue et tomates	9 \$
BAGEL SAUMON FUMÉ Bagel grillé servi avec saumon fumé, fromage à la crème, concombres, oignons, câpres et laitue	10,50 \$



## LES GRILLED CHEESE

Servie avec salade de pois chiches

LE TOUKACÉ Pommes, bacon et emmental	7 \$
LE MODESTINE Asperges, jambon, moutarde de Dijon et emmental	7 \$
LE MEILLEUR Végé-pâté, brie, pesto de tomates séchées, tomates et champignons	7 \$
LE KILUCRU Tomme du Kamouraska, pommes, noix et miel	7 \$
LE MOUSKI Saumon fumé, fromage de chèvre, oignons caramélisés et tomates	9 \$
LE CANARD FUMÉ Canard fumé, oignons caramélisés, brie et mayonnaise au cari	9 \$



## TABLE D'HÔTE

À PARTIR DE 16 H

POUR LA  
VERSION TABLE D'HÔTE,  
AJOUTER 10 \$  
AU PRIX DE VOTRE  
PLAT PRINCIPAL

CHOIX D'UNE ENTRÉE



PLAT PRINCIPAL PARMİ LES  
CRÊPES REPAS OU LES  
QUESADILLAS



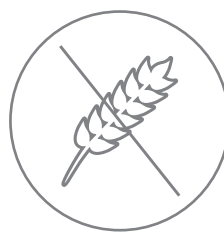
DESSERT DE VOTRE CHOIX  
(LA DIFFÉRENCE ENTRE 4 \$ ET VOTRE  
CHOIX VOUS SERA CHARGÉE)



CAFÉ, THÉ OU TISANE

## LES ENTRÉES

CHÈVRE CHAUD Mélange de fromage de chèvre, tomates séchées et échalotes déposé sur trois tartines grillées au four	6 \$
HUMMUS MAISON, CHIPS DE MAÏS	6 \$
SOUPE ET CHÈVRE CHAUD Petite soupe du jour servie avec deux tartines de chèvre chaud	7 \$
SALADE DE SAUMON FUMÉ Salade mesclun, légumes, mélange de noix grillées, canneberges séchées, saumon fumé et vinaigrette japonaise	7 \$
CANARD & BRIE Canard fumé et brie servis sur lit de laitue printanière	7 \$
MINI NACHOS AU POULET Croustilles de maïs avec poulet, tomates et maïs, gratinées au cheddar doux et mozzarella	7 \$
ESCARGOTS BLEUS Escargots cuits dans une sauce au fromage bleu, champignons et noix de Grenoble	7 \$
ESCARGOTS ROUGES Escargots cuits avec pesto aux tomates séchées, champignons et brie	7 \$



CONSULTEZ NOTRE  
MENU SANS GLUTEN  
EN PAGE 2



## LES VINS

ROUGES	CUVÉE SOLAIRE	28 \$
	Syrah, grenache, Sud de la France	
	VIGNOBLE COGNÉ	28 \$
	Pinot noir, Vallée de la Loire	
	LE BIGNELE	30 \$
Valpolicella superiore, Italie		
CHÂTEAU VEREDUS		35 \$
	Corbières, cinsault et syrah, France	
DONINI COLLECTION		6 \$ / 8 \$ / 14 \$ / 25 \$
	Merlot, Italie	
ROSÉ	VERDERA ROSAT	6 \$ / 23 \$
Grenache, Espagne		
BLANCS	ORPAILLEUR	26 \$
	Québec	
	ASHTON KELDER	27 \$
	Chenin blanc, Afrique du Sud	
CLIFF		6 \$ / 8 \$ / 14 \$ / 25 \$
	Chardonnay, France	



## LES CIDRES

CIDRE DE GLACE (56 ML)	7,50 \$
Québec (Domaine Pinnacle)	
LA MYSTIQUE EN FÛT	3,50 \$ / 5 \$ / 10 \$
Cidrerie du Minot, Québec	
CRÉMANT 2,5 % (750 ML)	17 \$
Cidrerie St-Nicolas, Québec	
LE DÉGEL 12 % (750 ML)	20 \$
Québec (La face cachée de la pomme)	



## LES ALCOOLS

VIN CHAUD	7 \$
CAFÉ BRÉSILIEN	7 \$
(Tia Maria, Triple Sec & Cognac)	
LE BALADI AU RHUM	7 \$
Banane, ananas, lait de coco	
LA BATAILLE À LA VODKA	7 \$
Fraises, framboises et orange	
BAILEYS (2 onces)	6 \$
LATTÉ BAILEYS	7 \$ / 8,50 \$
WHITE OU BLACK VELVET	7 \$ / 8,50 \$
Cidre de pomme et bière blanche ou noire	
SANGRIA	7 \$ / 18 \$
KIR	7 \$
Liqueur de framboises et de Cassis La Vallée de la framboise	
SMIRNOFF ICE	7 \$
GIN TONIC	9 \$
Gin St-Laurent	
BLOODY CÉSAR	7 \$
COGNAC, PORTO, CALVADOS (2 onces)	6 \$



## BIÈRES

**BIÈRES PRESSION**  
6 \$ / 7,50 \$ / 13,50 \$

**BIÈRES EN BOUTEILLE**  
Cheval blanc blanche  
Belle-Gueule blonde  
Griffon rousse  
Molson dry  
BITBurger sans Alcool  
6 \$

**BIÈRES IMPORTÉES**  
Heineken  
7,50 \$

### À DÉCOUVRIR

**BRASSERIE DES 2 FRÈRES**  
Hickson, India Pale Ale (500ml)  
7,50 \$

**BRASSERIE LE BIEN LE MALT**  
RIMOUSKI  
Bière de saison  
(500 ml)  
8 \$

**BIÈRES SANS GLUTEN**  
GLUTENBERG  
IPA, APA, ROUSSE  
6 \$



## VOS CHOIX D'INGRÉDIENTS

Banane	1 \$
Pomme	1 \$
Kiwi	1 \$
Poire	1 \$
Canneberges	1 \$
Fraises	1,25 \$
Bleuets	1,25 \$
Framboises	1,25 \$

Caramel	1 \$
Compote de rhubarbe	1 \$
Chocolat noisette	1 \$
Garniture de pommes et cannelle	1,50 \$
Confiture de framboises	1,50 \$
Confiture de fraises	1,50 \$
Confiture de bleuets	1,50 \$
Crème de marrons	1,50 \$
Chocolat noir	1,50 \$

Crème fouettée	1 \$
Crème pâtissière	1 \$
Crème glacée	1 \$
Amandes grillées	1 \$
Raisins secs de Corinthe	1 \$
Miel	1 \$
Noix de Grenoble	1 \$
Sirup d'érable	2 \$
Sucre d'érable	2,50 \$

COÛT DE BASE  
2,75 \$

+  
VOS INGRÉDIENTS  
AU CHOIX  
4 maximum

## LES CRÊPES DESSERT

BEURRE SUCRE	4,75 \$
Accompagnée d'un morceau de citron	
SUCRE D'ÉRABLE	5 \$
SIROP D'ÉRABLE (2 crêpes)	5,75 \$
LA DIVA	5,75 \$
Compote de rhubarbe, fraises et chocolat noisette	
LA CASSIOPÉE	5,75 \$
Framboises, poire et chocolat noisette	
L'ORIGIMELLE	6,50 \$
Banane, caramel, amandes grillées et crème glacée	
LA TOTALE	6,75 \$
Fraises, banane, chocolat noisette et crème pâtissière	
LA K.DEZ	7 \$
Poire, amandes grillées et sucre d'érable	
LA PRIMA BALLERINA	7 \$
Kiwi, fraises, framboises et crème pâtissière	
LA BOURGEOISE	7 \$
Chocolat noir, sauce fromagée, confiture de fraises	
LA MARIE-LOUP	7,75 \$
Framboises, chocolat noir et sucre d'érable	
LA JULIETTE	7,75 \$
Canneberges, yogourt, granola et sucre d'érable	
L'ARCHANGE	8,25 \$
Poire, confiture de bleuets, miel et fromage de chèvre	

## LES DESSERTS

BISCUIT	0,75 \$
BOULE DE CRÈME GLACÉE	0,75 \$
BISCOTTIS (2)*	2 \$
BISCUITS AUX AMANDES (2)*	2 \$
SCONE AU CHOCOLAT*	2,25 \$
MUFFIN*	2,25 \$
AFFOGATO	3 \$
Une boule de crème glacée sur laquelle vous versez un espresso	
CROUSTILLANT AUX POMMES*	4 \$
L'OBSESSION BROWNIE	3 \$ / 4 \$
(demi-portion ou complète)	
LAIT FRAPPÉ AUX FRUITS FRAIS	4 \$
COUPE GLACÉE	4,50 \$
L'AMANDINE*	5 \$
Tartelette frangipane, chocolat et poire	
TARTE AU SUCRE	4 \$
GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN*	5 \$
BAKLAVA AUX AMANDES ET ARACHIDES	4 \$
La Rose des Sables	
LE PÉCHÉ	7 \$
Coupe glacée avec un brownie complet	
GÂTEAU AU FROMAGE NEW-YORKAIS	6 \$
Aux Bienfaits	
DÉCADENT AUX CAROTTES	6 \$

\*Produit maison cuisiné ici.