

Table d'hôte déjeuner

Seulement les samedis et dimanches

de 8 h 30 à 14 h 00

Œufs Bénédictines (Spécialité de la maison)

Le Popeye : Tombée d'épinard, noix de pin et fromage à la crème **14,00 \$**

Le Surprenant : Oignons caramélisés à l'érable, escargots et magret de canard **17,25 \$**

Le Populaire : Jambon, asperges et cheddar **14,50 \$**

L'Omer : Truite fumée, câpres et oignons rouges **16,50 \$**

Le Gourmand : Bacon et pancetta **15,50 \$**

Le Sublime : Pétoncles grillées et confit de poireaux crémeux **17,00 \$**

Le Gaspésien : Crevettes, bacon et tomates **14,75 \$**

Le Petit Cochon bleu : Bacon, saucisses, fromage bleu, œuf tourné et sauce hollandaise (servi avec pommes de terre) **14,75 \$**

Le Matin Santé

Belle à vie : Muesli maison, yogourt, confiture, bagel au fromage à la crème, truite fumée, câpres, échalotes et pomme de terre ou salade **15,25 \$**

Les Matins osés

Cassolette du chasseur : Effiloché de pintade, magret de canard fumé, jambon, pommes de terre, sauce crème et un œuf au choix **17,00 \$**

Cassolette végétarienne : Ratatouille de légumes, pomme de terre, sauce crème et un œuf au choix **14,75 \$**

Poutine déjeuner : Pommes de terre, bacon, jambon, saucisses, fromage cheddar et sauce hollandaise **15,00 \$**

Club déjeuner : Œufs brouillés, bacon, épinards et tomates servi avec frites maison **14,50 \$**

Plateau de charcuteries : Terrine de faisán à la pistache, rilette de canard des Ducs de Montrichard sur café et boudin noir, chutney de pommes à l'érable, caramel d'oignons, noix de Grenoble et caviar d'argousiers (5 oz de bière L'Île-A-Roux incluse) **19,50 \$**

Quesadilla au Fontina de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac : Salsa de tomates, avocat et poivrons parfumés de coriandre fraîche, haricots noirs, pommes de terre, émietté de pancetta rôtie, crème sure à la limette et œuf miroir **15,25 \$**

L'abondance de Gaspésie : Sandwich grillé, crevettes de Matane et sa mayonnaise citronnée parfumée de coriandre fraîche, quinoa gonflé à l'orange et canneberge, jeunes pousses **17,50 \$**

Les Classiques

Un œuf, un choix de viande, creton, pommes de terre, fèves au lard, rôties et surprise du chef **11,50 \$**

Deux œufs, deux choix de viande, creton, pommes de terre, fèves au lard, rôties et surprise du chef **14,00 \$**

Un appétit de gourmand : 2 œufs, 3 choix de viandes, creton, fèves au lard, pommes de terre et au choix, gaufre ou un pain doré ou crêpe avec sirop d'érable (crêpe en 2e service) **17,00 \$**

Les crêpes

O'Naturel : Servi avec sirop d'érable **11,25 \$**

Galette de sarrasin avec sirop d'érable **11,50 \$**

Crêpe des moines : Crêpe pommes et cheddar **13,00 \$** (*Extra gratinée 1,40 \$*)

Crêpe salée: Bacon, saucisses, jambon, épinards, fromage cheddar **15,00 \$**

L'étonnante surprise

Galette de sarrasin, fraises, pancetta, zeste de citron vert, mélasse, pommes de terre et surprise du chef **16,00 \$**

Les Omelettes

Coureur des bois : Pleurotes sautées, fromage brie fondant **14,75 \$**

Mince à vie : Épinards, oignons, poivrons, tomates et fromage mozzarella **12,00 \$**

La petite grosse : Pancetta, bacon et fromage cheddar vieilli **14,00 \$**

Douceur de mer : Crevettes, pétoncles et poireau grillé, sauce au fromage de chèvre **16,25 \$**

Les Pains Dorés

Deux pains dorés en sandwich, pommes confites à l'érable et fromage cheddar **11,25 \$** (**Extra bacon 1,50 \$**)

Deux pains dorés réguliers avec sirop d'érable **10,00 \$** (**Sans gluten 0,75 \$**)

Les Gaufres

Gaufre aux fruits avec crème anglaise **ou** sirop d'érable **11,75 \$**

Gaufre salée : Gaufre, bacon **ou** jambon **ou** saucisses, un œuf au choix, sauce hollandaise et pommes de terre **13,75 \$**

Trilogie matinale : une gaufre, un pain doré et une crêpe, le tout accompagné d'une montagne de fruits frais, d'un coulis de basilic frais, de crème fouettée, de crème anglaise et de sirop d'érable **15,50 \$**

Les repas midi

(Disponible de 11 h à 14 h les samedis et dimanches)

Bavette de bœuf 6 oz à l'échalote, légumes sautés et frites maison **16,50 \$**

Tartare de saumon au citron vert, coriandre fraîche et pomme, servi avec salade mesclun et frites maison **17,50 \$**

Tartare de bœuf classique servit avec salade mesclun et frites maison **18,00 \$**

Poisson du jour servi avec salade de quinoa au cumin et betterave rouge marinée **15,50 \$**

Foie de veau au confit d'oignons et vin rouge, servi avec légumes sautés et salade **14,50 \$**

Spaghetti crémeux à la carbonara **14,00 \$**

Moules (au choix) **à la carte**

Dessert à la carte

Le repas midi inclus une entrée de salade de fruits frais

et le café ou le thé

Déjeuners des petits appétits

(Pour les enfants de 10 ans et moins)

8,50 \$

Crêpe sirop d'érable ou bananes chocolat

Gaufre crème anglaise ou érable

Pain doré à l'érable

1 œuf avec choix de viande bacon ou saucisse ou jambon

Inclus :

- Jus de pommes, jus d'orange, jus de pamplemousse
- Lait ou chocolat chaud ou chocolat froid