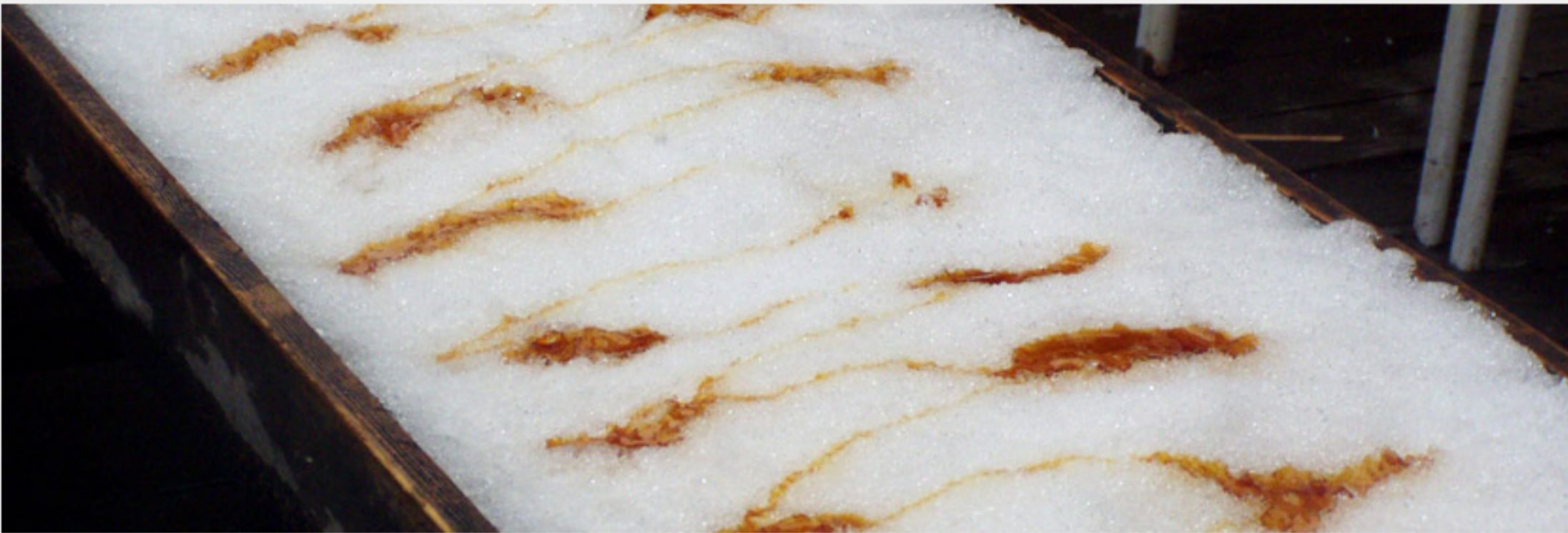


Menu authentique

Pour une authentique expérience de cabane à sucre, nous croyons que les grands classiques sont essentiels. Oreilles de Christ, crêpes, cretons, jambon... Tout est fait à la cabane, par notre chef, en privilégiant les produits locaux.



Menu principal

- Soupe aux pois
- Cretons maison
- Omelettes dorées
- Jambon dans le sirop
- Fèves au lard
- Saucisses dans le sirop
- Grillades de lard
- Pomme de terre
- Marinades maison
- Pain et beurre

Desserts

- Pouding chômeur
- Crêpes croustillantes maison
- Tire sur la neige!

Boissons

- Thé, café, tisane
- Jus d'orange pour les enfants
- Carte des vins

Pour toute autre boisson (eau, lait, jus, bière, etc.), vous devez vous adresser au bar.

Heures de départs et d'arrivée

DINER		SOUPER	
Arrivée :	11 h	Arrivée :	17 h
Repas :	12 h	Repas :	18 h
Tire :	13 h 30 à 14 h	Tire :	19 h 30 à 20 h
Départ :	16 h	Départ :	22 h*