



RESTAURANT  
*Bon Voyage*

**MENU MIDI/SOIR**

CARTE DES VINS

BV

CARTE DES VINS

## DÉBUTONS AVEC DU PLAISIR AUTHENTIQUE

### ROUGES



**IP** **Satyn Rooi**  
Pinotage Shiraz  
*Afrique du Sud*  
165 ml  
250 ml  
750 ml



**B** **Nature**  
Cabernet Sauvignon  
Shiraz  
*Espagne*  
165 ml  
250 ml  
750 ml



**IP** **Casotto Antico**  
Barbera d'Asti  
*Italie*  
165 ml  
250 ml  
750 ml



**IP** **Oakbank Cellars**  
Cabernet Sauvignon  
*Australie*  
165 ml  
250 ml  
750 ml

### OFFRE DU MOMENT

*Informez-vous sur  
notre cépage du mois*

**Ashton Reserve**  
*Afrique du Sud*  
165 ml  
250 ml  
750 ml



Shiraz



Pinotage



Cabernet  
Sauvignon

**IP** Importations privées

**B** Biologique

### BLANCS



**IP** **Cortese dell'Alto**  
Monferrato, Cortese  
*Italie*  
165 ml  
250 ml  
750 ml



**IP** **Satyn Wit**  
Sauvignon Blanc  
et Chenin Blanc  
*Afrique du Sud*  
165 ml  
250 ml  
750 ml



**IP** **Capricho Di Vino**  
Sauvignon Blanc,  
Chardonnay  
*Espagne*  
750 ml



**IP** **Oakbank Cellars**  
Chardonnay  
165 ml  
250 ml  
750 ml

### ROSÉ



**IP** **Satyn Rosé**  
Pinotage  
*Afrique du Sud*  
165 ml  
250 ml  
750 ml

# LES ENTRÉES

## Soupe maison

Ailes de poulet (4 ou 6)

Rondelles d'oignon

Egg rolls (2)

Palourdes frites

Bâtonnets de fromage (4 ou 6)

### Assiette à partager

*Rondelles d'oignon, bâtonnets de fromage (4), ailes piquantes (4)*

## Brochette de 8 crevettes grillées

Fondue parmesan maison (1 ou 2)

*Aux trois fromages : parmesan, chèvre, cheddar*

### Le bon festin à partager

*Rondelles d'oignon, bâtonnets de fromage (4), ailes piquantes (4), bouchées de poulet (6), frites et cheeseburger*

Bouchées de poulet Sriracha

*Servies avec mayonnaise maison*

# LES FRITES MAISON ET LES POUTINES

Frites

Poutine

Poutine bifteck haché

Poutine italienne

Poutine garnie

Poutine smoked meat

*Smoked meat, cornichon, moutarde*

Poutine porc effiloché

*Porc effiloché, sauce brune, rondelles d'oignon, sauce Pat BBQ*

Poutine méchoui

*Méchoui de porc, oignon, sauce poivrée, champignons*

Poutine forestière

*Champignons, fromage brie, sauce aux poivres*

Poutine poulet pané

*Poulet pané, sauce brune, sauce Pat BBQ*



**Le menu sans gluten du restaurant Bon Voyage est destiné aux personnes incommodées par le gluten** et non à celles qui souffrent de graves intolérances ou allergies au gluten, en raison des risques de contamination croisée en cuisine.



Notre pain sans gluten est produit par la **Boulangerie Citron Confit du Bic**.



Notre bœuf Angus 100 % naturel est élevé à la **Ferme Fournier** de Saint-Fabien.



Notre porc effiloché ainsi que la sauce BBQ proviennent de **Pat BBQ**.



Notre méchoui de porc provient de nos **éleveurs de porcs du Québec**.



DEMANDEZ VOTRE MAYONNAISE MAISON  
REGULIÈRE  
PESTO  
ÉPICÉE

Assiette  
à partager



Duo sandwich au jambon  
et soupe

AUSSI  
RÉCONFORTANT  
QU'À LA  
MAISON

## LES SANDWICHS

CLUB À PARTAGER À DEUX (SUPPLÉMENT)

### Club au poulet

*Poulet, tomate, bacon et laitue, servi avec frites*

### Club au jambon

*Jambon, tomate, bacon et laitue, servi avec frites*

### Club au méchoui

*Méchoui de porc, tomate, bacon et laitue, servi avec frites*

### Club au smoked meat

*Smoked meat, tomate, bacon, laitue et moutarde, servi avec frites*

### Club aux crevettes

*Crevettes, tomate, bacon, laitue, céleri et mayonnaise maison, servi avec frites*

### Smoked meat (4 onces)

*Fumé à l'ancienne, servi sur pain Bon Voyage avec moutarde de Dijon ou régulière, servi avec frites*

### Sous-marin deluxe

*Steak haché, jambon, bacon, champignons, oignons, poivron, pepperoni, fromage jaune, laitue, sauce française et mayonnaise maison*



Demandez votre sandwich sur du pain **sans gluten** de la Boulangerie Citron Confit du Bic

## LES DUOS SOUPE ET SANDWICH

Sandwich au poulet

Sandwich western

*Œuf, oignon et jambon*

Sandwich au jambon

Sandwich aux tomates

Sandwich aux crevettes

**AJOUTEZ :**

SALADE VERTE OU FRITES  
BACON OU POULET OU JAMBON  
TOMATE OU FROMAGE

# LE SALADIER

## Salade du chef

Laitue, tomate, oignons, chou et vinaigrette maison

## Salade César

Laitue, croûtons, fromage mozzarella, bacon et vinaigrette César

## Salade César avec poulet grillé

4 oz de poulet grillé, laitue, croûtons, fromage mozzarella, bacon et vinaigrette César

## Salade César avec lanières de poulet pané

Poulet pané, laitue, croûtons, fromage mozzarella, bacon et vinaigrette César

## Salade César avec crevettes

Crevettes nordiques, laitue, croûtons, fromage mozzarella, bacon et vinaigrette César

### AJOUTEZ :

UNE BROCHETTE DE 8 GROSSES CREVETTES  
À VOTRE SALADE

# LE MENU DE LA MER

## Crevettes sautées à l'ail sur riz

Crevettes nordiques poêlées au beurre à l'ail sur riz et légumes

## Filet de morue sauté au beurre

Filet enfariné et poêlé au beurre, légumes et accompagnement au choix

## Crêpe aux produits de la mer

Crêpe farcie de crevettes, pétoncles et goberge dans une sauce béchamel maison

## Casserole gratinée aux produits de la mer

Crevettes, pétoncles et goberge dans une sauce béchamel maison et gratin de mozzarella

## Fish'n chips maison (1 ou 2 filets)

Longe de morue dans une panure à l'anglaise à la bière et accompagnement au choix

## Brochettes de 16 grosses crevettes

Servies avec riz, salade verte et patates rissolées





# LES BURGERS

## CRÉEZ VOTRE BURGER EN 3 ÉTAPES

VIANDE ▶ GARNITURE ▶ ACCOMPAGNEMENT

### 1 CHOIX DE VIANDE

-  Bœuf Angus  
*(100 % naturel, élevé à Saint-Fabien)*
-  Agneau haché  
*(100 % naturel)*
-  Poulet grillé  
Porc effiloché
-  Méchoui de porc  
Végé



Demandez votre pain  
**sans gluten** de la Boulangerie  
Citron Confit du Bic



## 2 AJOUTEZ UNE GARNITURE

✦ **La Fournier** : fromage jaune, oignons crus, laitue, tomate et mayonnaise maison

✦ **La traditionnelle** : fromage cheddar, laitue, tomate et mayonnaise maison

**La whisky** : fromage cheddar, bacon, sauce whisky au poivre, laitue, tomate et mayonnaise maison

✦ **La confite** : fromage brie, confit d'oignons, laitue, tomate et mayonnaise maison

✦ **L'exquise** : fromage de chèvre, relish maison, laitue, tomate et mayonnaise maison

✦ **La cochonne** : fromage suisse, confit d'oignons, bacon, champignons, laitue, tomate et mayonnaise épicée

**La Pat BBQ** : sauce BBQ, fromage suisse, laitue, tomate et mayonnaise maison

✦ **Au pesto** : fromage suisse, fromage à la crème, pesto, laitue, tomate et mayonnaise maison

✦ **Au bleu** : fromage bleu, champignons, laitue, tomate et moutarde de Dijon

**En sauce** : idéal avec la viande de méchoui de porc, servi avec sauce poivrée et pois

## 3 LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites

Poutine

Rondelles d'oignon

✦ Salade verte

✦ Salade César

### ASSIETTE

Burger en sauce

Burger en sauce spaghetti

# LES GRILLADES ET LES CÔTES LEVÉES

☒ Bifteck haché

☒ Foie de porc au bacon

☒ Steak Fournier (7 oz)

*Bœuf Angus 100 % naturel, élevé à Saint-Fabien,  
servi avec sauce whisky au poivre*

Contre-filet mariné aux 3 poivres

Demi-côte levée

## AJOUTEZ :

1 POITRINE BBQ  
1 CUISSE BBQ  
3 DOIGTS DE POULET  
4 AILES DE POULET  
DEMI-CÔTE

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS :  
SALADE VERTE, RIZ, POMMES DE TERRE PILÉES  
OU FRITES





Penne au pesto

# LES PÂTES

CHOIX DE PÂTES : PENNE OU SPAGHETTI

## Produits de la mer

*Crevettes, pétoncles et goberge avec sauce béchamel maison*

## Italiennes

*Sauce à la viande maison*

## Alfredo

*Champignons, crevettes*

## Pesto

*Fromage de chèvre, tomates, poulet grillé*

## Carbonara au poulet pané

*Sauce Alfredo, bacon, poulet pané*

### AJOUTEZ :

8 GROSSES CREVETTES À VOTRE PLAT  
DU FROMAGE GRATINÉ  
DES OIGNONS FRITS  
DES CHAMPIGNONS FRITS

# LE POULET



## Demi-poulet BBQ

*Une poitrine et une cuisse, sauce BBQ maison et accompagnement au choix*



## Quart de poulet, poitrine

*Une poitrine, sauce BBQ maison et accompagnement au choix*



## Quart de poulet, cuisse

*Une cuisse, sauce BBQ maison et accompagnement au choix*

## Doigts de poulet (2 ou 4)

*Poulet pané, servi avec sauce brune et accompagnement au choix*

## Hot chicken

*Poulet, pain ordinaire ou maison, pois verts et accompagnement au choix*

## Brochette de poulet à la grecque

*Servie avec riz, salade verte et patates rissolées*

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS :

SALADE VERTE, RIZ, POMMES DE TERRE PILÉES OU FRITES

# LES PIZZAS

6 PO

9 PO

12 PO

14 PO

16 PO

DUO\*

## Nature

Sauce à pizza maison et fromage mozzarella

## Bâtonnets à l'ail

Beurre à l'ail et fromage mozzarella

## Végétarienne

Sauce à pizza maison, fromage mozzarella, carotte, céleri, poivron vert, champignons, tomate, olives vertes et oignons

## Pepperoni

Sauce à pizza maison, pepperoni et fromage mozzarella

## Bifteck haché

Sauce à pizza maison, bacon ou bifteck et fromage mozzarella

## « All dressed »

Sauce à pizza maison, pepperoni, poivron vert, champignons et fromage mozzarella

## Steak « all dressed »

Sauce à pizza maison, bifteck haché, poivron vert, champignons et fromage mozzarella

## Produits de la mer

Sauce à pizza maison, goberge, pétoncles, crevettes et fromage mozzarella

## Bon Voyage

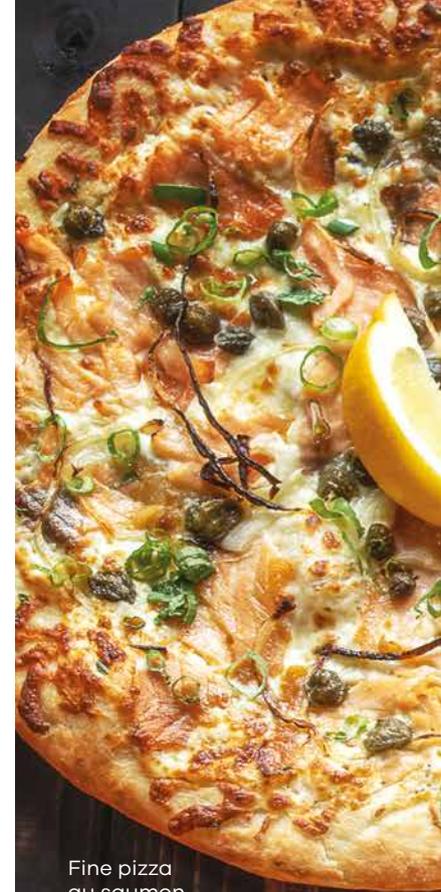
Pepperoni, fromage, jambon, bacon, bifteck haché, crevettes, palourdes, poivron, champignons et oignons

## COMPLÉMENTS

OIGNON OU SAUCE OU OLIVES OU POIVRON OU CHAMPIGNONS

FROMAGE OU JAMBON OU BIFTECK HACHÉ OU BACON OU PEPPERONI

CREVETTES OU CREVETTES, GOBERGE ET PÉTONCLES OU PALOURDES



Fine pizza  
au saumon  
fumé

### \* DUO :

ACCOMPAGNEZ VOTRE  
PIZZA 6 POUCES D'UNE  
PORTION DE SPAGHETTI  
ITALIEN OU D'UNE  
SALADE CÉSAR.



## LES PIZZAS FINES

### Fine pizza aux crevettes et gingembre\*

*Pâte fine badigeonnée de beurre à l'ail garnie de petites crevettes, gingembre frais, parmesan et mozzarella*

### Fine pizza « all dressed »

*Pâte fine recouverte de sauce tomate, pepperoni, mozzarella, poivron vert et champignons*

### Fine pizza au saumon fumé\*

*Pâte fine badigeonnée de beurre à l'ail, recouverte de 2,5 onces de saumon fumé, mozzarella et parmesan, avec une touche finale de câpres et d'oignons*

### Fine pizza au poulet grillé et champignons\*

*Pâte fine badigeonnée de sauce tomate, recouverte d'une poitrine de poulet grillée coupée en lanières, le tout recouvert de mozzarella et de champignons*

### Fine pizza aux 4 fromages\*

*Pâte fine recouverte de sauce tomate, mozzarella, parmesan, brie Notre-Dame-des-Neiges de la Fromagerie des Basques et fromage de chèvre*

### Fine pizza au porc effiloché

*Sauce BBQ, porc effiloché, mozzarella et oignon*

### Fine pizza au méchoui

*Sauce BBQ, méchoui de porc, mozzarella et oignon*

\* DEMANDEZ DU PESTO AU LIEU DE LA SAUCE À PIZZA.



Remplacez votre pâte par une pâte **sans gluten** de la Boulangerie Citron Confit du Bic

# LE CIPAILLE

PLAT TYPIQUE DU BAS-SAINT-LAURENT ET DE LA GASPÉSIE, LE NOM CIPAILLE TIRERAIT SON ORIGINE DE « SIX PÂTES », CAR AUTREFOIS, IL ÉTAIT CONFEC-  
TIONNÉ DE SIX COUCHES DE PÂTE ENTRECOURPÉES  
DE VIANDE SAUVAGE ET DE POMMES DE TERRE.



## Cipaille canadien

*Cubes de viande (bœuf, porc, dinde) et pommes de terre mijotées, recouverts de pâte, servi avec légumes et betteraves marinées*

Cipaille canadien et pâté à la viande

# LE MENU SANTÉ

## Omelette végétarienne

*Œufs, champignons, poivron vert, chou-fleur, servie avec salade verte et légumes*

## Salade aux crevettes

*Salade verte, oignon, tomate et crevettes*

## Salade au poulet grillé

*Salade verte, oignons, tomate et poitrine de poulet grillé de 4 oz*

## Filets de morue

*2 filets assaisonnés au citron et à l'huile d'olive, cuits au four, servis avec salade verte et légumes*

## Sauté de poulet asiatique

*Poitrine de poulet grillé de 4 oz, poivron rouge, chou-fleur, haricots verts et jaunes, pois verts et sauce asiatique zéro calorie*

## Longe de saumon

*Longe de saumon assaisonnée au citron et à l'huile d'olive, cuite au four et servie avec salade verte et légumes*

## Steak de bœuf Angus de Saint-Fabien

*Steak de 7 oz, asperges, légumes et salade de chou*



Longe  
de saumon

Sauté de poulet  
asiatique

**CHOISIR MIEUX.  
MANGER MIEUX.  
VIVRE MIEUX.**

**VOILÀ 3 BONNES RAISONS  
POUR VENIR ME RENCONTRER!**

À l'écoute des besoins de ma clientèle et avec mon souci d'aider la communauté à prendre soin de sa santé, j'ai décidé, avec la collaboration des restaurants Bon Voyage, de proposer une variété de repas santé, sans friture, sans panure, protéinés, avec très peu de glucides et remplis de saveur. Donc, voici notre menu et bon appétit!

**Monia Noël, coach minceur**  
[energiesanterimouski.com](http://energiesanterimouski.com)

Énergie  
santé

# LES DESSERTS

## ☞ Crème brûlée

Chou à la crème

Gâteau fondant au chocolat

Tarte au sirop d'érable

Tarte au sucre

Gâteau au fromage

Tartes maison

*Informez-vous des variétés auprès de votre serveur.*

## ☞ Salade de fruits

Sundae (chocolat, fraise, caramel)

## ☞ Coupe glacée

Brownie au chocolat et glace à la vanille

Café espagnol ou café brésilien

EXTRA DE CRÈME DOUCE, FOUETTÉE OU GLACÉE

# LES BIÈRES ET LES BOISSONS

## LES BIÈRES

Molson : Dry, Ex, Ultra

Heineken

Heineken (20 oz)

Giffintown (Ale blonde)

L'amer IPA

## FÛT

Coors

Rickard's Red

Belgian Moon

## LES BREUVAGES

Thé

Chocolat chaud

Jus d'orange avec pulpe

Lait

Jus (pomme, raisin, orange, fruits)

Eau minérale

Boisson gazeuse



## LES COCKTAILS

2 OZ D'ALCOOL  
SANS ALCOOL

**Daiquiri aux fraises**

**Rhum and coke**

**Bec sucré** (vodka, jus de canneberges, lime)

**Black Russian** (vodka, liqueur de café)

**Cupidon** (crème irlandaise, vodka, lait)

**Bloody Caesar**

**Cosmopolitan**

**Sangria rouge ou blanche**

**Margarita**

**Tequila Caesar**

**Tequila soleil** (tequila, liqueur d'orange, jus d'orange et canneberges)

**Limonade Bourbon**

**Passion corsée** (whisky, crème irlandaise)

**Pomme ambrée** (whisky, jus de pomme)

## LES CAFÉS

Café

Expresso

Expresso allongé

Expresso double

Bol de café au lait

Café latté

Cappuccino

Moccaccino

## LES SMOOTHIES FRAICHEMENT PRÉPARÉS

Fraise  
Fraise-rhubarbe  
Fraise-banane  
5 fruits  
Tropical  
Framboise  
Bleuet