

MENU DÉJEUNER



Tous nos déjeuners sont accompagnés de fruits frais, d'un petit pain croissant, confitures et café filtre. Pain blanc et multigrain sont disponibles sur demande.

TRADITIONNEL — 25

Deux œufs au choix, jambon braisé à l'érable, saucisse de Toulouse rôtie, bacon fumé au bois de pommier, cretons de porc du Québec et pommes de terre rissolées

OMELETTE AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS — 23

3 œufs, fromage Hercule de Charlevoix, champignons, oignons et pommes de terre rissolées

PARFAIT DE YOGOURT — 18

Yogourt de bufflonne parfumé à l'érable de la Ferme Maciocia, granola maison, coulis de fruits rouges et fruits des champs

CRÊPES — 19

3 crêpes françaises, sirop d'érable de l'Érablière Godbout

GRUAU AUX FRUITS DES CHAMPS — 21

Gruau aromatisé aux fruits des champs, sucre d'érable et noix givrées à l'érable

BÉNÉDICTINE AU JAMBON BRAISÉ — 26

Muffins anglais, œufs pochés, jambon braisé maison, fromage cheddar de l'Île-aux-Grues, sauce hollandaise et pommes de terre rissolées



DÉJEUNER ENFANT (moins de 12 ans seulement)

PETIT TRADITIONNEL — 10

Un œuf, jambon braisé à l'érable, bacon fumé au bois de pommier, pommes de terre rissolées.

CRÊPES — 10

2 crêpes françaises, sirop d'érable de l'Érablière Godbout



BREUVAGES

Remplacer le lait par une boisson d'amandes, de soja ou d'avoine (ajout de 2\$)

Jus d'orange pressé	5
Ristretto	4
Espresso	4
Allongé	4
Cappucino	5
Latte macchiato	6

EXTRAS

Œuf (1)	3
Viande (saucisse, jambon, bacon ou cretons)	5
Crêpe (1) et sirop d'érable	7
Fruits frais	5
Rôties et accompagnements, confitures, beurre d'arachides	6
Sauce hollandaise	3
Tomates	4