

TABLE D'HÔTE DÉJEUNER

(Uniquement les vendredis, samedis et dimanches de 09h00 à 14h00)

Œufs Bénédicte (Spécialité maison)

Le Popeye : Tombée d'épinards, noix de Grenoble & fromage à la crème	15,50 \$
Le Surprenant : Oignons caramélisés à l'érable, escargots et magret de canard	18,50 \$
Le Populaire : Jambon, asperges et cheddar	16,25 \$
L'Omer : Truite fumée, câpres et oignons rouges	18,25 \$
Le Sublime : Pétoncles grillés et confit de poireaux crémeux	18,75 \$
Le Gaspésien : Crevettes, bacon et tomates	16,75 \$
Le Petit Cochon bleu : Bacon, saucisse, fromage bleu, œuf tourné et sauce hollandaise (servi avec pommes de terre)	16,25 \$
Le Mexicain : salsa d'avocats, poivrons, tomates, haricots noirs, fromage cheddar et parfum de coriandre fraîche	16,50 \$

Le Matin Santé

Belle à vie : Muesli maison, yogourt, confiture, bagel au fromage à la crème, pommes de terre ou salade	14,25 \$
--	-----------------

Tous nos plats sont offerts sous forme de table d'hôte.
Chacun des plats inclus une entrée de salade de fruits frais maison, une mise en bouche,
une spécialité surprise du chef ainsi le thé ou le café.

Les Matins Osés

Cassolette végétarienne : tomates, poivrons, épinards sautés, avocats, pommes de terre, crème sûre et œufs au choix **16,50 \$**

Cassolette sucrée/salée : pommes de terre, bacon, saucisse, pommes caramélisées à l'érable et fromage cheddar **17,25 \$**

Le petit canard : effiloché de canard confit, magret de canard fumé, fromage de chèvre, pommes de terre, œufs au choix & sauce hollandaise **18,75 \$**

Poutine déjeuner : pommes de terre, bacon, jambon, saucisses, fromage cheddar et sauce hollandaise **16,50 \$**

Quesadilla au Fontina de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac : Salsa d'avocats, tomates et poivrons parfumés de coriandre fraîche, haricots noirs, pommes de terre, émietté de pancetta rôtie, crème sure à la limette et œuf miroir **17,25 \$**

Pain sans gluten **1,25 \$**

Cappuccino **4,50 \$**

Espresso **3,25 \$**

Smoothie maison **5,25 \$**

Latté **4,00\$**

Double Espresso **4,25\$**

Mimosa **8,00\$**

Tous nos plats sont offerts sous forme de table d'hôte.
Chacun des plats inclus une entrée de salade de fruits frais maison, une mise en bouche,
une spécialité surprise du chef ainsi le thé ou le café.

Les Classiques

Un œuf, un choix de viande, cretons, pommes de terre, fèves au lard et rôties **13,25 \$**

Deux œufs, deux choix de viande, cretons, pommes de terre, fèves au lard et rôties **16,50 \$**

Un appétit de gourmand : 2 œufs, 3 choix de viandes, cretons, fèves au lard, pommes de terre et au choix, gaufre ou un pain doré ou crêpe avec sirop d'érable (crêpe en 2^e service) **19,00 \$**

Les Crêpes

O'Naturel : servies avec sirop d'érable **13,25 \$**

Galette de sarrasin servies avec sirop d'érable **13,50 \$**

Crêpe des moines : pommes et cheddar **15,25 \$**

Crêpe salée: bacon, saucisses, jambon, épinards, fromage **17,50 \$**

Extra gratinée 2,00 \$

Les Omelettes

Coureur des bois : pleurotes sautées, fromage brie fondant **16,25 \$**

Mince à vie : épinards, oignons, poivrons, tomates et fromage mozzarella **14,00 \$**

La petite grosse : Pancetta, bacon et fromage cheddar vieilli **16,00 \$**

Douceur de mer : Crevettes, pétoncles et poireaux grillés, sauce au fromage de chèvre **18,25 \$**

Tous nos plats sont offerts sous forme de table d'hôte.
Chacun des plats inclus une entrée de salade de fruits frais maison, une mise en bouche,
une spécialité surprise du chef ainsi le thé ou le café.

Les Pains Dorés

Deux pains dorés en sandwich, pommes confites à l'érable et fromage cheddar	13,75 \$
Extra bacon	2,50 \$
Deux pains dorés réguliers avec sirop d'érable	12,00 \$
Sans gluten	1,25 \$

Les Gaufres

Gaufres aux fruits avec crème anglaise ou sirop d'érable	13,75 \$
Gaufres salées : Gaufre, bacon ou jambon ou saucisses, un œuf au choix, sauce hollandaise et pommes de terre	15,50 \$
Trilogie matinale : une gaufre, un pain doré en croûte de cassonade 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 sirop d'érable	17,75 \$

Pain sans gluten **1,25\$**

Cappuccino **4,50 \$**

Espresso **3,25 \$**

Smoothie maison **5,25 \$**

Latté **4,00 \$**

Double Espresso **4,25 \$**

Mimosa **8,00 \$**

Tous nos plats sont offerts sous forme de table d'hôte.
Chacun des plats inclus une entrée de salade de fruits frais maison, une mise en bouche,
une spécialité surprise du chef ainsi le thé ou le café.

Les Déjeuners Petits Appétits

(pour les moins de 10 ans)

10,50 \$

- Crêpe avec sirop d'érable **ou** banane et chocolat
- Gaufre crème anglaise **ou** sirop d'érable
- Pain doré à l'érable
- 1 œuf avec choix de viande (bacon, saucisse ou jambon)

Choix de breuvage :

Jus de pommes **ou** jus d'orange **ou** jus de pamplemousse

Lait **ou** lait au chocolat **ou** chocolat chaud

Smoothie maison **5,25 \$**

Tous nos plats sont offerts sous forme de table d'hôte.
Chacun des plats inclus un potage, une salade, une mise en bouche,
une spécialité surprise du chef ainsi le thé ou le café.

LE TRIO GRILLED CHEESE

LE MOINE Œuf crevé, pommes à l'érable, bacon et fromage cheddar	14,75\$
LE VÉGÉ-SANTÉ : ratatouille de légumes, fromage Brie et amandes effilées	14,50\$
LE DUC : Effiloché de canard confit, canard fumé, confit d'oignons et fromage de chèvre	16,50\$

Tous nos plats sont offerts sous forme de table d'hôte.
Chacun des plats inclus un potage, une salade, une mise en bouche,
une spécialité surprise du chef ainsi le thé ou le café.