



## *Entrées et Saladiers*

*Pommes de terre frites façon belge, herbes, épices et parmesan,  
mayonnaise à l'émincé d'ail .....5,75 \$*

*Grand classique César accompagné de parmesan frais, bacon régional,  
croûtons maison, mandarines et betteraves confites .....7,25 \$*

*César (en repas) avec poitrine de poulet de grain grillée, parfum de curcuma,  
paprika doux et fines herbes .....16,95 \$*

*Saladier méditerranéen, grosses crevettes, pétoncles du golfe du St-Laurent,  
saumon de l'Atlantique et vinaigrette aux herbes .....11,95 \$*

*Saladier italien, jambon fumé, olives Kalamata, fromage feta, parmesan en copeaux,  
tomates à l'huile et vinaigrette balsamique.....9,25 \$*

*Saladier tiède de volaille sauce crème à l'estragon, tomates bios du Témiscouata et  
et croûtons maison à l'ail.....9,25 \$*

*Velouté, potage ou crème de l'instant, selon les accompagnements de saison  
et l'inspiration du chef! .....4,75 \$*

*Jetez un œil sur les entrées de notre table d'hôte,  
elles vous sont également offertes individuellement !*



# Italie... si douce Italie

## Pâtes classiques et actualisées

- Spaghettini aux arômes d'ail, petites crevettes, soupçon d'huile d'olive et crème fraîche, parmesan frais* .....16,25\$
- Linguini « Salsa rosa » et petites crevettes, parmesan frais et basilic du jardin* ..... 16,95\$
- Spaghettini au pesto de tomates séchées et concassé de poivrons doux, huile d'olive et parmesan frais* ..... 15,95\$
- Spaghettini douceur de la mer, robe blanche et fumet de homard, crevettes, pétoncles, moules, homard et autres selon les arrivages* ..... 20,95\$

## Pizzas

Disponible en format 9" pâte fine européenne

- Dolce* (épinards, tomates, olives noires, fromages feta et mozzarella) .....16,95\$
- Canard fumé* (magret de canard fumé du Québec, pâte de basilic, oignons rouges, olives noires, trio de fromages cheddar, mozzarella et Dame du Lac) ..... 23,95\$
- Milano* (poulet de grain aux fines herbes, pesto de basilic, oignons rouges, tomates, duo de fromages cheddar et mozzarella) .....17,95\$
- Salmoni* (saumon fumé, oignons rouges, olives noires, câpres, duo de fromages mozzarella et chèvre du Détour) .....18,95\$
- Naples* (fruits de mer, mozzarella) .....19,95\$
- Florence* (pépéroni classique, poivrons doux, champignons, duo de fromages cheddar et mozzarella) .....17,95\$



## *Les grands classiques sur le Grill*

*Brochette de suprême de poulet aux arômes de sirop d'érable d'ici,  
sauce poivrée à la réduction de Charles-Aimé Robert .....19,95 \$*

*Classique brochette de boeuf, marinade fraîcheur,  
sauce sucrée poivrée à la réduction de Charles-Aimé Robert .....20,95 \$*

*Steak frites grillé, beurre au bleu et aux herbes .....21,95 \$*

## *Pour nos petits chéris* *(10 ans et moins)*

*Petites brochettes de poulet chinoises, sirop d'érable bio et  
pomme de terre en triangle .....9,95 \$*

*Linguini « Salsa Rosa » ou spaghettini bolo .....7,95 \$*

*Grosses crevettes et ananas grillés sur brochette, riz basmati .....9,95 \$*

*Croquettes de poulet enrobage multigrains,  
frites maison .....8,95 \$*

*Glace à la vanille servie, copeaux de chocolat*



## *Notre philosophie...*

*La Douce Vie, voilà ce que nous voulons vous offrir sans détour, du début à la fin, avec principes et engagement. Parce que nous avons à coeur la protection de notre belle planète et le soutien de notre économie, par notre implication au sein des Saveurs du Bas-St-Laurent et à Cuisiniers Sans Frontières, en tout temps nous ne ménageons aucun effort afin de vous proposer des produits régionaux, équitables et biologiques.*

*Voici la liste des producteurs, transformateurs et distributeurs du Témiscouata et du Bas-St-Laurent avec lesquels nous faisons affaires, et de ces derniers, plusieurs sont devenus des amis!*

*La Fromagerie Le Détour, Notre-Dame-du-Lac  
Le Domaine Acer, Auclair  
Boulangerie Tentations Gourmandes, Cabano  
La Boulange d' Auclair, Auclair  
Le Jeune Verger, Lejeune  
Erablière du Toulidou, Auclair  
Les Jardins du Sault, Cabano  
Malt Broue, Cabano  
Viv-Herbes, Lejeune  
Ferme Hermel Dubé, Dégelis  
La Fraisière St-Amand, St-Eusèbe  
Savonnerie Champs et Boisés, St-Eusèbe  
La Fraisière Ouellet, St-Elzéar  
Les Serres de l' Avenir, St-Elzéar  
La Boucherie Bégin, Dégelis  
Bruno Romand Maître pâtissier, Rimouski  
Pâtisserie Chocolaterie Aux Bienfaits, Rimouski  
Croque' Erable, Le Bic  
Miel Château Blanc, Rimouski  
Hydromiellerie St-Paul de la Croix  
Ferme de la Petite Campagne, Rimouski  
Centre de transformation de St-Gabriel, St-Gabriel de Rimouski  
Les Fraîcheurs de la Vallée, Causapsca  
Vignoble Carpinteri, St-Ulric-de-Matane  
Eau Limpide, St-Simon  
Les Distributions Arnaud, Rimouski  
Yvan Perreault et Fils, Mont-Joli  
Brasserie Breughel, St-Germain-de-Kamouraska  
Ginette et France, mes cueilleuses de produits sauvages*

*et plusieurs autres selon les disponibilités et le moment de l'année.*