

## *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.*



## *Entrées et Saladiers*

*Bruschetta de tomates fraîches, huile d'olive et parfum d'ail, accompagné de basilic et fromage Colby du Détour .....6,50 \$*

*Pommes de terre frites façon belge, herbes, épices et parmesan, mayonnaise à l'émincé d'ail .....5,25 \$*

*Grand classique César accompagné de parmesan frais, bacon régional, croûtons maison, mandarines et betteraves confites .....6,95 \$*

*Aussi en repas avec lanières de poulet de grain grillé, parfum de curcuma, paprika doux et fines herbes .....14,50 \$*

*Saladier de fines laitues, poivrons doux, tomates et oignons rouges, olives Kalamata, fromage feta, vinaigrette balsamique Di Modena .....6,95 \$*

*Façon repas .....13,95 \$*

*Saladier mesclun du jardin, radicchio et endives fraîches, pousses et micro pousses variées, coulis de framboises fraîches .....6,95 \$*

*Velouté, potage ou crème de l'instant, selon les accompagnements de saison et l'inspiration du chef! .....4,25 \$*

*Jetez un oeil 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* .....14,50 \$
- Linguini « Salsa rosa » et petites crevettes, parmesan frais et basilic du jardin* .....14,95 \$
- Spaghettini au pesto de tomates séchées et concassé de poivrons doux, huile d'olive et parmesan frais* .....12,95 \$
- Spaghettini douceur de la mer, robe blanche et fumet de homard, crevettes, pétoncles, moules, homard et autres selon les arrivages* .....18,25 \$
- Spaghettini classique, sauce bolognaise, Boeuf nature, légumes frais, tomates italiennes* .....12,50 \$

## Pizzas

Disponible en format 9" pâte fine européenne ou traditionnelle

- Venise* (oignons rouges, courgettes, champignons, asperges, tomates, olives, duo de fromages cheddar et mozzarella) .....13,95 \$
- Dolce* (épinards, tomates, olives noires, fromages feta et mozzarella) .....14,75 \$
- Canard fumé* (magret de canard fumé de ..... pâte de basilic, oignons rouges, olives noires, duo de fromages) .....18,95 \$
- Milano* (poulet de grain aux fines herbes, pesto de basilic, oignons rouges, tomates, duo de fromages cheddar et mozzarella) .....15,95 \$
- Salmoni* (saumon fumé, oignons rouges, olives noires, câpres et duo de fromages mozzarella et chèvre du Détour) .....16,95 \$
- Crevettes* (petites crevettes, duo de fromages, épinards, tomates séchées, fondant Dame du Lac) .....16,95 \$
- Florence* (pépéroni classique, poivrons doux, champignons et duo de fromages cheddar et mozzarella) .....13,95 \$



## *Les grands classiques sur le Grill*

*Brochette de suprême de poulet aux arômes de sirop d'érable d'ici,  
sauce poivrade à la réduction de Charles-Aimé Robert .....16,95 \$*

*Classique brochette de boeuf, marinade fraîcheur,  
sauce sucrée poivrée au caramel d'érable .....16,95 \$*

*Bavette aux échalotes (7 oz), façon steak frites,  
beurre au bleu et aux herbes .....17,95 \$*

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

*Petites brochettes de poulet chinoises, sirop d'érable bio et  
pomme de terre en triangle .....8,95 \$*

*Linguini « Salsa Rosa » ou spaghettini bolo .....7,25 \$*

*Grosses crevettes et ananas grillés sur brochette, riz basmati .....9,25 \$*

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

*Glace à la vanille servie dans une tulipe au chocolat*

