

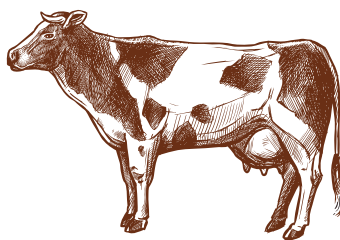
## LES BREUVAGES DU MATIN

### LES CAFÉS

Café filtre, décaféiné, thé et infusion .....	3.50
<b>Café expresso</b>	
Simple .....	4
Double.....	4.50
<b>Café allongé</b> .....	4.75
<b>Café au lait ou Mokaccino</b> .....	5
<b>Bol de café au lait</b> .....	5.75
<b>Cappuccino</b> .....	4.50

### JUS ET LAIT

Jus d'orange ou de pamplemousse fraîchement pressé	6
Jus d'orange, de pomme de raisin, de pamplemousse ou de canneberge	
7 oz	3
12 oz	4
<b>Chocolat chaud ou froid</b>	3.50
<b>Lait</b>	
7oz	2.75
12 oz	3.75



### LES MIMOSAS

<b>À l'orange</b> Jus d'orange et mousseux Henkell picollo 200ml 14
<b>Aux fraises</b> Morceaux de fraises et mousseux Henkell picollo 200ml 14.50

## LES DÉJEUNERS TRADITIONNELS

### LES AMÉRICAINS\*

Le déjeuner un oeuf	11
Le déjeuner deux oeufs	12
Le déjeuner un oeuf, bacon ou jambon ou saucisse	14
Le déjeuner deux oeufs, bacon ou jambon ou saucisse	15

### LES SANS-OEUFS\*\*

Muffin du jour et café.....	8
Bol de céréales avec lait.....	7
L'hermitage .....	11
Yogourt avec fruits saupoudré de céréales	
Gruau avec fruits.....	11
L'assiette de fruits du marché et fromage cottage.....	11

\*Tous ces plats sont servis avec pommes de terre, rôties aux choix, confiture, garniture du matin et café filtre ou décaféiné à volonté.

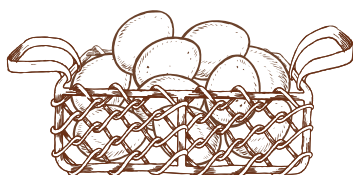
\*\*Tous ces plats sont servis avec café filtre ou décaféiné à volonté.

### EXTRA

Pour 3 \$ de plus, ajoutez bacon (3) ou jambon (1) ou saucisses (2) ou creton ou fèves au lard.

### EXTRA

Ajoutez-y une rôtie (confiture incluse)  
De ménage/Blé entier + 2.25 \$



## LES SAGUENÉENS

Armand le coureur des bois .....	11
<i>Un oeuf, fèves au lard et creton</i>	
Réveil sur le fjord .....	12
<i>Un oeuf poché, fromage cottage et fruits</i>	
Le zoo .....	19.50
<i>Deux oeufs, jambon, saucisse, bacon, fromage, choix de crêpe ou pain doré, fèves au lard, sirop d'érable et creton</i>	

## LA CRÊPERIE

.....

Choisissez votre type de crêpe, une sauce et une garniture de votre choix,  
un café filtre ou décaféiné à volonté également inclus.

14

### LES CRÊPES

Crêpe maison ou pain doré  
traditionnel

### LES GARNITURES

Bananes ou fraises  
ou mélange de petits fruits  
saisonniers

### LES SAUCES

Sirop d'érable pur ou sauce chocolat  
noisettes

### EXTRA

Plus de crêpe (1) 2.50

Plus de sauce 2.50

Plus de garniture 2.50

---

## LES BÉNÉS MAISON

.....

Oeuf(s) bénédicte(s) servi(s) avec sauce hollandaise maison, pommes de terre  
et café filtre ou décaféiné à volonté



### Jambon braisé maison

1 oeuf 15 / 2 oeufs 17

### Saumon fumé

1 oeuf 16 / 2 oeufs 18

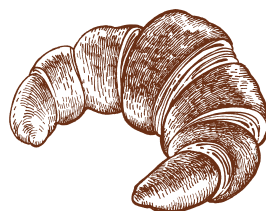
## SANDWICHERIE

.....

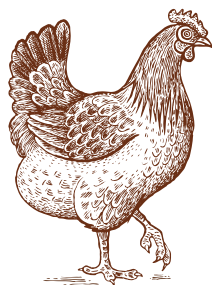
Bagel au fromage ..... 10

Croissant garni Légendaire ..... 15

Oeuf, jambon, bacon, tomates, laitue,  
fromage cheddar Perron, fruits et pommes de terre



Tous les plats de la sandwicherie sont servis avec  
café filtre ou décaféiné à volonté.



---

## LES OMELETTES

---

Nature 12

Végétarienne 15.50










Brocoli, poivron, oignon et tombée d'épinard

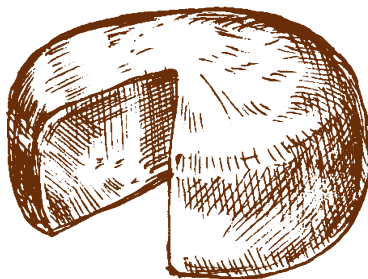
Trois viandes 12

Bacon, saucisses Perron et jambon L.F.

Les omelettes sont servies avec pommes de terre,  
rôtie de pain de ménage, garniture du matin,  
café filtre ou décaféiné à volonté.

## ENTRÉES

<b>Potage du moment</b> .....	5	
<i>Soupe du jour selon l'inspiration du chef.</i>		
<b>Salade du marché</b> .....	8	 
<i>Mélange de laitues, légumes croquants et vinaigrette maison.</i>		
<b>Escargots à l'ail (extra gratiné 3 \$)</b> .....	9	 
<i>Escargots XL et beurre à l'ail St-Laurent.</i>		
<b>Cornichons frits</b> .....	10	
<i>Panés à l'anglaise, servis sur salade avec mayonnaise épicée.</i>		
<b>Salade César</b> .....	12	
<i>Émulsion classique, croûtons à l'ail, bacon Perron et parmesan St-Laurent.</i>		
<b>Soupe à l'oignon gratinée au fromage Perron</b> .....	11	
<b>Salade méchouia Tunisienne</b> .....	12	
<i>Mélange de légumes grillés, huile d'olive pure, agrémentée d'un œuf cuit dur et d'un pain grillé</i>		
<b>Crevettes Nobashi frites</b> .....	14	
<i>Crevettes Nobashi, panko, citron et sauce cocktail maison.</i>		
<b>Ailes de poulet et sauce maison</b>		
8 ailes.....	15	
12 ailes.....	20	
16 ailes.....	25	
<b>Bâtonnets de Cabouron frits</b> .....	14	 
<i>Bâtonnets de fromage régional frits, servis avec mini salade et sauce provençale maison.</i>		
<b>Tartare de boeuf AAA</b> .....	17	
<i>Boeuf fraîchement coupé, mélange de câpres, d'échalottes françaises et de sauce béarnaise. Servi avec crostinis de focaccia.</i>		
<b>Tartare de saumon fraises, lime et sésame</b> .....	17	
<i>Saumon de l'Atlantique, fraises fraîches, émulsion à la lime et sésame. Servi avec crositini de focaccia.</i>		





## PÂTES ET AUTRES

### Spaghetti sauce à la viande du Légendaire

Sauce à la viande maison et champignons poêlés.

20

### Spaghetti tunisien

Sauce tomate aux poivrons et harissa, garni de bœuf braisé maison, fromage Perron et olives noires.

24

### Raviolis aux champignons

Sauce à la crème Nutrinor et champignons sauvages, parmesan St-Laurent et micro-pousses.

24

### Carbonara moderne

Linguine crémeux à la pancetta et parmesan St-Laurent.

25

### Linguine aux fruits de mer

Sauce aux fruits de mer à la crème Nutrinor, crevettes, pétoncles et chair de crabe.

37

### Chili maison végan

Protéine de soya, servi avec salade, croustons de focaccia, micropousses et crème sure.

25


Parmesan frais  
sur demande.

## INSPIRATION DU CHEF


Plat selon l'inspiration du moment

Informez-vous à votre serveur.

## SALADES ET TARTARES

Poke Bowl de saumon..... 21 

Saumon de l'Atlantique, riz à sushi, légumes croquants, sésame et mayonnaise lime et sésame.

Salade César repas..... 27 

Émulsion classique, croustons à l'ail, bacon Perron, parmesan St-Laurent et poitrine de poulet mariné grillé.

Tartare de bœuf AAA..... 32

Bœuf fraîchement coupé, mélange de câpres, d'échalottes françaises et de sauce béarnaise. Servi avec crostini de focaccia, frites et salade.

Tartare de saumon fraises, lime et sésame..... 32

Saumon de l'Atlantique, fraises fraîches, émulsion à la lime et sésame. Servi avec crostini de focaccia, frites et salade.



Aliments du Québec



Produits d'ici



Sans gluten



Végé



## GRILLADES

Toutes nos viandes de grade AAA sont servies avec des légumes, un accompagnement au choix et une sauce (forestière, jus de bœuf, poivres, bordelaise ou béarnaise aux herbes fraîches).

### NOTRE SPÉCIALITÉ LE CHÂTEAUBRIAND

Tendre filet mignon AAA supérieur mariné servi à la façon bouquetière avec patates parisiennes et accompagné d'une sauce au choix : bordelaise, forestière, au poivre ou béarnaise aux herbes fraîches.

4 oz 36    6 oz 47    8 oz 60    10 oz 72

**Burger de bœuf** ..... 23

Bœuf AAA, fromage Perron 2 ans, confit d'oignons, salade, tomates, bacon, sauce chipotle et cornichon frit. Accompagné de frites.

**Brochette de poulet mariné** ..... 30



Cubes de poulet marinés aux fines herbes, servie avec légumes du jour et un mélange de riz sauvage.

**Côtes levées de porc du Québec**


Accompagnées de frites, de salade de choux et de sauce.

Demie portion ..... 30

Portion complète ..... 39

**Tomahawk de porc Nagano** ..... 34  

Porc du Québec de qualité supérieure, cuit sur le grill.

**Bavette de bœuf AAA** ..... 37 


Bavette 6 oz et oignons caramélisés. Cuisson suggérée : medium-saignant.

**Filet mignon de bœuf AAA** 

Cuisson au choix.

6 oz ..... 45

8 oz ..... 55

**Brochette de filet mignon AAA** ..... 44 

Cuite sur le grill, cuisson au choix.

**Rôti de côte de bœuf AAA marinée**

Cuisson lente. Possibilité de la griller sur demande.


8 oz ..... 46

10 oz ..... 58

12 oz ..... 69

16 oz ..... 89

20 oz ..... 106

**Ribs steak Cow-boy AAA 18 oz** ..... 81 

Côte de bœuf coupe Cow-boy cuite sur le grill. Cuisson suggérée : médium-saignant.



## POISSONS ET FRUITS DE MER



### Fish and chips maison panés à la bière

Accompagnés de frites, de citron et d'une sauce câpres et citron.

29

### Saumon poêlé au beurre

Poêlé au beurre Nutrinor, accompagné de riz, de légumes et de beurre blanc.

31

### Coquille de fruits de mer au fromage Perron

Sauce crémeuse maison aux fruits de mer, crevettes, pétoncles et chair de crabe.

39

### Assiette du pêcheur

Saumon poêlé au beurre Nutrinor, 1 patte de crabe, 5 crevettes papillon à l'ail, 3 pétoncles, moules marinières et citrons grillés. Servie sur riz et salade.

86

## À PARTAGER

### Terre et mer pour deux personnes

2 fois 4 oz de châteaubriand (cuisson au choix), 1 patte de crabe, 10 crevettes papillon à l'ail, 4 pétoncles, moules marinières et citrons grillés. Servi sur riz.

128

## PERSONNALISEZ VOTRE PLAT

Extra frites ..... 5

Oignons caramélisés..... 7

Oignons ciselés et sautés au beurre Nutrinor.

Pomme de terre garnie..... 7

Garnie de crème sûre, bacon et oignons verts.

Gratinée au fromage Perron.

Extra champignons..... 7

Champignons de Paris en quartier, poêlés au beurre Nutrinor.

Garniture de fromage bleu grillé..... 7

5 crevettes papillon à l'ail..... 16

Accompagnées de riz sauvage, de citron grillé et de beurre blanc à l'ail.

Patte de crabe de la Gaspésie..... 21 

1 patte de crabe accompagnée de riz sauvage,



Aliments du Québec



Produits d'ici



Sans gluten



Végé

## DESSERTS

.....

Gâteau mi-cuit au chocolat

7

Gâteau au fromage et caramel salé

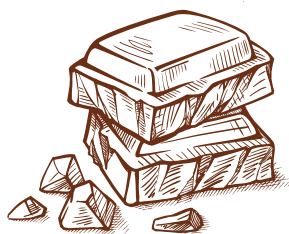
7

Baladin de mousse aux trois chocolats

7

Crème brûlée maison

7



## CAFÉS ALCOOLISÉS

.....

Brazilian .....	14
Irlandais .....	14
Légendaire .....	14
Espagnola.....	14



VOUS AVEZ UN ÉVÉNEMENT À FÊTER  
ET VOUS ÊTES 12 PERSONNES\* ET PLUS?

Nous vous offrons

LA NUITÉE  
LE NEUROSPA  
L'AQUAFUN

et ce tout à fait gratuitement\*\*

RÉSERVATION : 418 543-6120

\*12 repas adultes après 16 h 30.

\*\*L'offre est un forfait pour 2 personnes.