

## DÉJEUNER

(Tous les déjeuners sont accompagnés d'un café filtre et d'un jus d'orange)

Jus d'orange frais.....	6
Smoothie du jour .....	7
Bol de céréales avec lait .....	7
Le Continental .....	10
<i>Croissant et muffin du jour</i>	
L'Hermitage.....	11
<i>Yogourt saupoudré de céréales</i>	
Pain doré avec sirop d'érable.....	13
Crêpes avec sirop d'érable .....	13
Déjeuner Américain	
1 oeuf.....	13
2 oeuf .....	14
<i>Bacon ou jambon ou saucisses, pommes de terre, confiture, garniture de fruits et rôtie</i>	
Omelette aux trois viandes .....	15
Œuf Bénédicte	
1 oeuf.....	14
2 oeuf .....	16
Le Zoo.....	18
<i>Deux œufs, jambon, saucisse, bacon, fromage, une crêpe, fèves au lard, sirop d'érable et creton</i>	

## DÉJEUNER POUR ENFANT










11 ans et moins

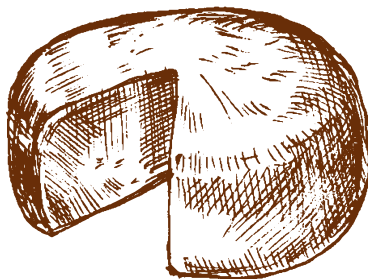
7

Crêpe au sirop d'érable

Œuf et viande

## 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> .....	11	
<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	
<i>Sur focaccia.</i>		
<b>Crevettes Nobashi frites</b> .....	13	
<i>Crevettes Nobashi, panko, citron et sauce cocktail maison.</i>		
<b>Ailes de poulet et sauce maison</b>		
8 ailes.....	14	
12 ailes.....	19	
16 ailes.....	24	
<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> .....	16	
<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> .....	16	
<i>Saumon de l'Atlantique, fraises fraîches, émulsion à la lime et sésame. Servi avec crositini de focaccia.</i>		



## PÂTES

### Spaghetti sauce à la viande du Légendaire

Sauce à la viande maison et champignons poêlés.

20

### 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.

24

Parmesan frais  
sur demande.

### Linguine aux fruits de mer

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

37

## EXTRAS

Extra gratiné.....	4
Pain à l'ail.....	4
Pain à l'ail gratiné.....	7
Poitrine de poulet grillée.....	10





## INSPIRATION DU CHEF

Plat selon l'inspiration du moment

Informez-vous à votre serveur.

## SALADES ET TARTARES

<b>Poke Bowl de saumon</b> .....	21	
<i>Saumon de l'Atlantique, riz à sushi, légumes croquants, sésame et mayonnaise lime et sésame.</i>		
<b>Salade César repas</b> .....	27	
<i>Émulsion classique, croûtons à l'ail, bacon Perron, parmesan St-Laurent et poitrine de poulet au babeurre.</i>		
<b>Tartare de bœuf AAA</b> .....	31	
<i>Bœuf fraîchement coupé, mélange de câpres, d'échalottes françaises et de sauce béarnaise. Servi avec crostinis de focaccia. Choix de frites ou salade.</i>		
<b>Tartare de saumon fraises, lime et sésame</b> .....	31	
<i>Saumon de l'Atlantique, fraises fraîches, émulsion à la lime et sésame. Servi avec crostini de focaccia. Choix de frites ou salade.</i>		



Aliments du Québec



Produits d'ici











Sans gluten

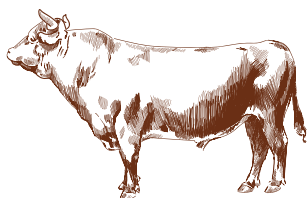


Végé

## 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).

<b>Chili maison végétal</b> .....	23	
<i>Protéine de soya, servi avec salade, croutons de focaccia, micropousses et crème sure.</i>		
<b>Burger de bœuf</b> .....	23	
<i>Bœuf AAA, fromage Perron 2 ans, confit d'oignons, salade, tomates, bacon, sauce chipotle et cornichon frit. Accompagné de frites.</i>		
<b>Brochette de poulet mariné</b> .....	30	
<i>Cubes de poulet marinés aux fines herbes, servie avec légumes du jour et un mélange de riz sauvage.</i>		
<b>Côtes levées de porc du Québec</b>		
<i>Accompagnées de frites, de salade de choux et de sauce.</i>		
Demie portion.....	29	
Portion complète.....	39	
<b>Tomahawk de porc Nagano</b> .....	34	 
<i>Porc du Québec de qualité supérieure, cuit sur le grill.</i>		
<b>Bavette de bœuf</b> .....	35	
<i>Bavette 6 oz et oignons caramélisés. Cuisson suggérée : medium-saignant.</i>		
<b>Filet mignon de bœuf AAA</b> 		
<i>Cuisson au choix.</i>		
6 oz.....	45	
8 oz.....	55	
<b>Brochette de filet mignon AAA</b> .....	44	
<i>Cuite sur le grill, cuisson au choix.</i>		
<b>Rôti de côte de bœuf AAA marinée</b>		
<i>Cuisson lente. Possibilité de la griller sur demande.</i>		
8 oz.....	45	
10 oz.....	56	
12 oz.....	67	
16 oz.....	88	
20 oz.....	105	
<b>Ribs steak Cow-boy 18 oz</b> .....	80	
<i>Côte de bœuf coupe Cow-boy cuite sur le grill. Cuisson suggérée : médium-saignant.</i>		



### NOTRE SPÉCIALITÉ LE CHATEAUBRIAND

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

4 oz 35    6 oz 46    8 oz 58    10 oz 70



## 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.

28

### 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, 2 pinces de homard, 5 crevettes papillon à l'ail, 3 pétoncles, moules marinières et citrons grillés. Servie sur riz et salade.

83

## À PARTAGER

### Terre et mer pour deux personnes

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

125

## PERSONNALISEZ VOTRE PLAT

Oignons caramélisés..... 7

Oignons blancs 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.

5 crevettes papillon à l'ail..... 16

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

Pince de homard de la Gaspésie ..... 21 

2 pinces de homard accompagnées de riz sauvage, de citron grillé et de beurre blanc à l'ail.



Aliments du Québec



Produits d'ici



Sans gluten



Végé

## DESSERTS

.....

Gâteau mi-cuit au chocolat

7

Gâteau au fromage et caramel salé

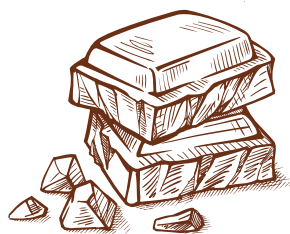
7

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.