



**le lapin sauté**  
resto champêtre

## Pour vous mettre en appétit

Les rillettes de lapin maison .....	6,95
La petite César .....	6,25
Bacon, parmesan et croûtons	
Mousse de foie gras de canard .....	10,95
<b>Nouveau</b> Caquelon de Fleurmier de Charlevoix, amandes et miel .....	7,95
Salade de maquereau fumé de Gaspésie au poivre noir et pommes de terre à l'huile d'olive .....	7,50
Les escargots au chèvre, tomates séchées et lardons .....	6,95
Le tartare de saumon frais .....	7,50

## De nos marmites

Le potage du jour .....	3,75
La traditionnelle gratinée à l'oignon au cheddar vieilli .....	5,95
<b>Nouveau</b> La soupe de poissons et sa rouille .....	6,50

## Les petits plats

### L'assiette pique-nique à deux

Rillettes de lapin maison, légumes et ail grillés, fougasse aux herbes, croûtons garnis de bruschetta et de fromage «La Sauvagine», saumon fumé, confits de carottes et d'oignons et petite salade verte .....	24,95
Avec un pot de vin de notre vin maison la «Jaja de Jo» (rouge ou blanc ou rosé, 500 mL) .....	38,95
Hambourgeois Petit-Champlain* .....	10,95
Rehaussé de notre assaisonnement maison, fromage suisse fondant, bacon, laitue, tomate sur le pain de «La Boulange de l'Île d'Orléans»	
Tartine crevettes, poire et fromage à la crème* sur le pain de «Éric Borderon» .....	12,95
Chaud lapin* .....	12,95
Notre version gourmet du chien chaud Saucisse de lapin de Stanstead et relish du «Petit Chaperon Rouge»	
Salade César .....	11,95
Bacon, parmesan et croûtons	
Supplément de poulet .....	3,50
Tourte «Lapini» .....	17,95
Lapin, pommes de terre, échalotes, champignons avec salade verte et ketchup aux fruits	
Steak frites, beurre maître d'hôtel .....	16,95
Salade gourmande «à souhait» .....	18,95
Magret de canard fumé, effiloché de canard confit, mousse de foie gras de canard et pommes de terre sautées	
Lapin aux deux moutardes .....	18,95

## Les bons desserts de Mamie

### Comme au temps où l'on prenait le temps...

Farandole de fruits .....	4,75
Pudding aux framboises .....	5,50
et crème fraîche	
Petits pots (2) de crème au chocolat noir et au chocolat blanc au parfum de lavande .....	5,75
Tarte pom'sucre .....	5,75
Notre fierté	
Crème brûlée à l'érable .....	5,95
Irrésistible!	
Gâteau velours de chocolat noir et noisettes .....	5,75
coulis de framboise et crème anglaise	
Croustade (crumble) fraises et rhubarbe ..	5,75
et crème fraîche	
Gâteau au fromage .....	6,50
Fraises et chocolat	
Truffes (2) .....	1,50

\* Servis avec salade, frites «allumettes» et cornichons marinés

# Carte-Express

Les Week-ends et jours fériés de 11h30 à 14h00



Quoi de n'œuf?  
Consultez l'ardoise.

## Nos bulles

Mousseux et jus d'orange  
ou cidre rosé aux petits fruits  
Verre ..... 5,75  
Bouteille : Cidre rosé ..... 26,95  
Blanquette de Limoux ..... 42,95

## L'assiette Soleil levant\*

**Notre bénédicte «Signature»**  
Oeuf poché sur grillette avec jambon,  
pommes de terre escalopées, julienne de  
légumes, le tout nappé de sauce hollandaise  
..... Un œuf 10,95..... Deux œufs 12,95

## Nos gourmands\*

Oeufs frits au sirop d'érable, crêpe,  
jambon, saucisse et bacon ..... 13,95  
**Nouveau** Fleur de crêpe, oeufs brouillés  
et chèvre «Alexis de Portneuf»,  
rillettes de lapin maison..... 12,95

## La rosée du matin

Jus «au naturel»  
Orange ou pamplemousse  
ou pommes ou canneberges  
..... 250 ml 2,95..... 375 ml 3,35

## La pause-santé\*

Oeuf poché, fromage Migneron de Charlevoix,  
2 tranches de pain «Bio» et confiture maison  
..... Un œuf 10,95..... Deux œufs 11,95

## Nos chouchous\*

**Nouveau** Röesti, oeufs, tomates et St-Paulin ..... 12,95  
**Nouveau** Roulade de saumon fumé, câpres,  
oignons et crème sûre ..... 12,95  
**Nouveau** Feuilleté d'oeufs, saucisse et bacon,  
sauce hollandaise ..... 12,95

le lapin sauté  
resto champêtre

## Nos omelettes\*

**Nouveau** Patates douces, oignons caramélisés  
et cheddar coulant ..... 11,95  
**Nouveau** Fleurmier de Charlevoix,  
pommes et noisettes ..... 10,95  
Jambon, champignons, asperges  
et fromage suisse ..... 11,95

## Nos dorés

**Nouveau** **Le Farci**  
Deux tranches de pain dorées  
farcies au fromage à la crème  
et compote de rhubarbe et orange ..... 12,95  
**Le Champêtre**  
Deux tranches de pain aux raisins,  
dorées à la poêle, garnies d'un œuf,  
bacon et d'une avalanche de fruits frais  
et crème d'érable ..... 11,95

## À la carte

Rillettes de lapin maison ..... 3,25  
Rôties (2) de pain rustique  
ou biologique et confiture maison ..... 1,95  
Crème à l'érable (60 ml) ..... 1,50  
Compote de rhubarbe et orange ..... 1,25  
Café filtre ..... 2,10  
Café allongé ou espresso ..... 2,50  
Café au lait du matin ..... 3,10  
Thés, infusions ou fruïsanés ..... 2,10  
Café au lait ..... Tasse 3,25 .. Bol 3,95  
Café moka ..... Tasse 3,50 .. Bol 4,00  
Chocolat chaud maison .. Tasse 3,75 .. Bol 4,50

## Nos fines crêpes

La crêpe aux fruits ..... 10,50  
Avec fruits frais et coulis de framboises  
La crêpe aux pommes et crème d'érable ... 10,50

## Le classique\*

Les œufs selon votre humeur...  
avec jambon ou bacon ou saucisses  
..... Un œuf 8,50..... Deux œufs 9,50

# Les p'tits matins pétillants

Tous nos petits déjeuners (sauf ceux à la carte) sont servis avec café au lait du matin ou café filtre à volonté

\*Servis avec pain rustique ou biologique, pommes de terre escalopées et confiture maison