



pain maison

RESTAURANT
AUBERGE
COMME AU
PREMIER
JOUR

MENU DÉJEUNER POUR VOTRE SÉJOUR



Savourez les produits de notre région!

Servi avec le café filtre mélange espresso Italien ou tisane
de la Brûlerie du Kamouraska

Le pain de farine bio non - blanchie du Moulin de St-Roch des Aulnaies
boulangé par Doris ou pain sans gluten

BREUVAGES

- Limonade de l'Auberge 6
(eau minéral, sirop de fraises, jus d'orange, jus de citron)
- Mimosa sans alcool 7
- Moût de pommes 6
- Mimosa avec Mousseux et sirop de fraises 10
- Kombucha des Chants du Fleuve 7
- Chocolat chaud 5

Café de Bonté Divine

- Espresso 3.75
- Allongé, déca allongé 4
- Cappuccino 5
- Café au lait tasse, bol 4.50-6
- Café alcoolisé à l'érable (rhum du Québec, crème à l'érable, café) 12
- Espresso Martini Espresso, gin Mugo, liqueur d'érable de la distillerie Mitis, sirop d'Érable 14



LE CLASSIQUE COLOMBO

1 oeuf ou 2 oeufs

• Au choix

- Bacon **ou** saucisses de St-Gabriel
- ou** jambon braisé à la bière de l'Auberge
- ou** fèves à l'érable de l'Auberge
- ou** fromage La Tomme de Brebis du Mouton Blanc et fèves à l'érable

*Servi avec cretons porc et veau de l'Auberge, pommes de terre au paprika, brunoise de tomates, confiture et pains bio

LES PISTES BROUILLÉES (CHOIX D'OMELETTES)

- Jambon braisé à la bière et fromage de brebis
- Pommes au sirop d'érable et fromage de brebis fumé
- Champignons des Méandres, épinards et feta de la Ferme Paysanne

*Servi avec brunoise tomates, pommes de terre au paprika, confiture, brunoise de poivrons et pains bio de l'Auberge

BÉNÉDICTE L'ÉCRIVAIN DES POLARS (ŒUF BÉNÉDICTINE)

1 oeuf

- Jambon braisé à la bière, pain et confiture de l'Auberge

*Sur pain banique de blé aux tomates séchées de Doris servi avec sauce Mornay au fromage de brebis fumé (Vlimeux), brunoise de poivrons, pommes de terre au paprika, roquette



EXTRAS

- Fromage de brebis (35g) 6
- Jambon braisé de l'Auberge ou saucisse de porc de St-Gabriel 5.50
- Champignons des Méandres 5.50
- bacon de St-Gabriel 5
- Salade de fruits locaux 5.50
- Confiture ou sirop d'érable de l'auberge 3
- Fèves à l'érable ou Creton ou Végé pâté sans gluten del'Auberge 3



WATSON (TARTINE)

- Oeuf poché sur pain banique de blé aux tomates séchées, guacamole de courgettes et pois de l'Auberge, champignons des Méandres, oignons marinés, pommes de terre au paprika, feta de la Ferme Paysanne

LES OISEAUX D'HITCHCOCK (PANCAKES SANS GLUTEN)

- Pancakes de Sarrasin, confiture de saison, yogourt grec, pommes, graines de citrouilles, sirop d'érable

L'EMPREINTE DU SUSPECT (GAUFRE)

- Gaufre de l'auberge, pommes poêlées à l'érable, coulis de fruits et crème anglaise au foin d'odeur de l'Auberge, crème fouettée

PAS ŒUFS (EUX) LES COUPABLES (PLANCHE)

- Végé pâté et fèves à l'érable
- Creton porc et veau de l'auberge, jambon braisé

*Servi avec fromage de brebis du Mouton Blanc, confit de carottes, confiture et pain banique de blé aux tomates séchées et pain farine non-blanchie bio de l'Auberge, roquette

ENFANTS

LE PETIT VICTOR LESSARD

- 1 œuf, saucisse ou bacon de St-Gabriel, pommes de terre au paprika, confiture et pain bio, jus ou lait ou lait au chocolat

LA TRACE DE PAS

- 1/2 gaufre de l'auberge, pommes, crème fouettée, coulis fruits, jus ou lait ou lait au chocolat