

ENTRÉES / STARTERS

SOUPE À L'OIGNON 9,75

Soupe à l'oignon à la bière St-Arnould, croûtons, gratinée au fromage Oka et Emmental / *French onion soup made with St-Arnould beer, topped with croutons and grated with Oka & Emmental cheese*

PAIN À L'AIL CONFIT 6

Pain baguette et beurre à l'ail rôti / *Warm baguette bread with roasted garlic butter*
Gratiné / *Grated* EXTRA 2

SAUMON FUMÉ 10

Saumon fumé, crème d'aneth, câprons accompagné de croûtons / *Smoked salmon, cream cheese with dill, capers and croutons*

ESCARGOTS À LA PROVENÇALE 9,50

8 escargots, sauce tomate à l'ail, huile de pesto, copeaux de parmesan, accompagnés de pain à l'ail / *8 escargots, garlic tomato sauce, pesto oil, parmesan cheese shavings served with garlic bread.*

SALADES / SALADS

ROQUETTE PETITE 8 LARGE 11

Vinaigrette au sirop d'érable, roquette, pommes et noix de Grenoble / *Arugula salad, maple syrup dressing, sliced apple and walnuts*

GRECQUE PETITE 8 LARGE 11

Vinaigrette au jus de citron et origan, bébés épinards, tomates, concombres, oignons rouges, fromage feta et olives Kalamata / *Lemon juice and oregano dressing, baby spinach, tomatoes, cucumbers, red onions, feta cheese and Kalamata olives*

CÉSAR PETITE 8 LARGE 11

Vinaigrette César maison, laitue romaine, chips de pancetta et croûtons / *Homemade creamy garlic and parmesan dressing, romaine lettuce, pancetta chips and croutons*

EXTRAS POUR SALADES / SALAD EXTRAS

Poulet au miel et à l'ail / *Grilled honey garlic chicken* +6
Avec saumon fumé / *Smoked salmon* +8

CRÊPES REPAS / OUR MEAL CREPES

1 CHÈVRE DES NEIGES 17

Bébés épinards, tomates confites, olives Kalamata, chèvre des neiges frais, poivrons rôtis, béchamel / *Baby spinach, roasted tomatoes, Kalamata olives, Chèvre des Neiges goat cheese, roasted peppers, Béchamel sauce*

2 FLORENTINE 17

Oeuf, fromage suisse, bébés épinards, tomates confites, oignons rouges marinés, tranches de tomates rôties, fromage Feta et béchamel / *Eggs, Swiss cheese, baby spinachs, roasted tomatoes, pickled onions, roasted tomato slices, Feta cheese and Béchamel sauce*

3 CHAMPIGNONS CHAMPIONS 16

Champignons sautés, Oka, béchamel / *Sautéed mushrooms, Oka cheese, Béchamel sauce*

4 COUSINE MARY 16

Jambon, œuf, cheddar, roquette / *Ham, egg, cheddar, arugula*

5 LES PAYS D'EN HAUT 17

Jambon, asperges, oignons caramélisés, cheddar, béchamel / *Ham, asparagus, caramelized onions, cheddar, Béchamel sauce*

30 PIZZZZZZZZA! 17

Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons, cheddar et suisse / *Tomato sauce, pepperoni, pepper, mushrooms, cheddar & Swiss*

6 LA MER 23

Crêpe farcie aux fruits de mer, béchamel safranée et fromage Oka / *Stuffed crepe with seafood, saffron Béchamel sauce and Oka cheese*

7 MATANTE CLAUDETTE 17

Poitrine de poulet, pesto de roquette, tomates séchées, cheddar, champignons et Béchamel / *Chicken breast, arugula pesto, sundried tomatoes, cheddar, mushrooms and Béchamel sauce*

8 RUSTIQUE 18

Saucisse, cheddar, pommes caramélisées, béchamel / *Sausage, cheddar, caramelized apples, Béchamel sauce*

9 LA FIESTA 18

Poulet pané panko, sauce BBQ, roquette, pico de gallo, guacamole, yogourt nature / *Panko-crusted chicken, BBQ sauce, arugula, pico de gallo, guacamole, plain yogurt*

10 LA PÊCHE À PIERRE 21

Saumon fumé, crème à l'aneth, oignons marinés, roquette / *Smoked salmon, cream cheese with fresh dill, arugula and pickled onions*

11 OCTOBERFEST 18

Viande fumée, choucroute, suisse, béchamel / *Smoked meat, sauerkraut, Swiss cheese, Béchamel sauce*



PERSONNALISEZ VOTRE CRÊPE PERSONALIZE YOUR CREPE

FROMAGES / CHEESES 50 gr

Oka ou / *or cheddar* ou / *or* fromage de chèvre / *goat cheese* ou / *or Suisse / Swiss*

LÉGUMES / VEGGIES

Champignons sautés, oignons caramélisés, bébés épinards, poivrons rôtis, pommes de terre, asperges, oignons marinés / *Sautéed mushrooms, caramelized onions, roasted peppers, baby spinach, potatoes, asparagus, pickled onions*

VIANDES / MEATS

Bacon, viande fumée, saucisse Toulouse / *Bacon, smoked meat, Toulouse sausage*

Poulet / *Chicken*

Saumon fumé / *Smoked salmon*

1 oeuf / *1 egg*

2 oeufs / *2 eggs*

SAUCES / SAUCES

Béchamel

FRUITS / FRUITS

Fraises ou salade de fruits / *Strawberries or fruit salad*

Bananes / *Bananas*

6 ch./ea.

4 ch./ea.

3 ch./ea.

5 ch./ea.

6 ch./ea.

8 ch./ea.

2 ch./ea.

3,5 ch./ea.

2 ch./ea.

4 ch./ea.

2,25 ch./ea.

MACARONI *au fromage*

À PARTIR DE 11H30

Le traditionnel (8oz) 16
1/2 portion (5oz) 9

Macaroni, béchamel, mélange maison de fromages
Macaroni, béchamel, house mix cheeses

personnalisez-le!
personalize-it!

Champignons Mushrooms 3
Asperges / Asparagus 3
Bacon 5
Viande fumée Smoked meat 5
Saucisse Toulouse Toulouse sausages 5
Poulet / Chicken 6
Saumon fumé Smoked salmon 8

MAC *& cheese*

FROM 11H30 AM



Nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes (incluant les produits laitiers, oeufs, soya, noix de pin, blé, arachides et autres allergènes) étant donné que nous partageons l'équipement utilisé pour entreposer, les préparer et les servir. / *We cannot guarantee that any of our products are free from allergens (including dairy, eggs, soy, tree nuts, peanuts, wheat and other allergens) as we use shared equipment to store, prepare and serve them.*

Une redevance correspondant à 3% du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant. / *A royalty equivalent to 3% of the listed or advertised price of the goods and services offered in this establishment will be added to your invoice. This royalty corresponds to the percentage of the contribution determined by the Tremblant Resort Association.*

CRÊPES PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST

Toute la journée /
Available all day

- | | | | | | |
|-----------|--|-----------|-----------|--|-----------|
| 12 | BRUNCH DE LA MAISON
2 œufs, bacon, jambon servis dans une crêpe, accompagnés de fruits frais et pommes de terre /
2 eggs, bacon, ham served in a crepe with fresh fruits and potatoes | 16 | 15 | GROS JAMBON
Crêpe au jambon et cheddar, servie avec fruits frais /
Crepe with cheddar cheese and ham served with fresh fruits | 15 |
| 13 | MISS VITAMINES
Yogourt vanillé, montagne de fruits frais, servis avec une crêpe nature. Option sans gluten disponible /
Vanilla yogurt and a mountain of fresh fruits served with a plain crepe. Gluten free option | 14 | 16 | LA PINOTTE
Crêpe farcie avec notre beurre de bananes maison et crunch aux arachides, bananes /
Crepe stuffed with our signature banana butter, peanut crunch, bananas | 14 |
| 14 | CRÊPE ONCLE RENÉ
2 œufs, oignons marinés, champignons et poivrons rôtis, cheddar, servis dans une crêpe /
2 eggs with pickled onions, mushrooms and roasted peppers, cheddar, served in a crepe | 15 | 17 | PREMIÈRE TRACE
2 œufs, bacon, cheddar servis dans une crêpe /
2 eggs, bacon, cheddar served in a crepe | 15 |

CRÊPES DESSERTS / DESSERTS CREPES

- | | | | | | |
|-----------|--|-----------|-----------|--|-----------|
| 18 | SWEET CRÈME
Crêpe avec sucre à la crème maison et bananes /
Crepe with homemade sucre à la crème and bananas | 13 | 24 | LA BELLE MÈRE
Crêpe nature, fraises, bananes et sauce choco-noisette maison /
Plain crepe, strawberries, bananas & homemade choco-hazelnuts sauce | 15 |
| 19 | ÉRABLE ET NOIX
Crêpe avec beurre d'érable, crème fouettée, noix de Grenoble /
Crepe with maple butter, whipped cream, walnuts | 15 | 25 | CHOCO-NOISETTE
Crêpe avec notre tartinaison maison choco-noisette /
Crepe with homemade choco-hazelnut sauce | 10 |
| 20 | CRÊPE PRÉFÉRÉE D'ARMANDE
Crêpe avec pommes caramélisées à la cannelle, sucre à la crème /
Crepe with caramelized apples and cinnamon, sucre à la crème | 15 | 26 | CRÊPE AUX FRUITS DES CHAMPS
Crêpe nature et fruits des champs et sirop d'érable /
Plain crepe with wildberries and maple sirup | 15 |
| 21 | GRAND-MAMAN GÂTEAU
Crêpe avec crème glacée, crème fouettée au chocolat, sauce chocolat maison and SKOR broyé /
Crepe with ice cream, chocolate whipped cream, homemade chocolate sauce and crushed SKOR | 15 | 27 | CRÊPE À LA POIRE WILLIAMS
Crêpe nature et Poire Williams pochée, amandes, crème pâtissière, sauce chocolat et crème fouettée (extra de 4\$ pour Eau-de-vie à la poire) /
Plain crepe with poached Poire Williams, almond, custard, chocolate sauce & whipped cream (Fruit Spirit Pear Eau de vie \$4 extra) | 15 |
| 22 | CRÊPE BANANA SPLIT
Crêpe servie avec crème glacée à la vanille, sucre à la crème, sirop au chocolat, coulis de fraise, bananes /
Crepe served with vanilla ice cream, sucre à la crème, chocolate sauce, strawberry coulis, bananas | 15 | 28 | MANGO MANGO
Purée de mangue, raisins secs, cardamome, crème fouettée, amandes grillées et sauce chocolat /
Mango purée, sundried raisins, cardamom, whipped cream, toasted almonds and chocolate sauce | 15 |
| 23 | CRÈME BRÛLÉE
Crème brûlée maison à la gousse de vanille accompagnée d'une crêpe roulée nature /
Homemade vanilla Crème Brûlée with a plain rolled crepe | 13 | 29 | CRÊPE NATURE
Crêpe nature, sirop d'érable pur du Québec /
Plain crepe with pure Québec maple syrup | 8 |

EXTRAS SUCRÉS SWEET EXTRAS

Crème glacée vanille / Vanilla ice cream	3
Crème fouettée / Whipped cream	3
Sirop d'érable pur / Pure maple syrup	2
Sauce chaude au chocolat / Hot chocolate sauce	2,50
Sucre à la crème maison / Homemade sucre à la crème	2,50

BOISSONS / BEVERAGES

Jus d'orange style maison Homestyle orange juice	4,5
Jus de pamplemousse Grapefruit juice	3,5
Jus de pomme / Apple juice	3,5
Jus de canneberge / Cranberry juice	3,5
SMOOTHIE Fraise, banane, yogourt, jus de canneberge et sirop d'érable Strawberry, banana, yogurt, cranberry juice and maple syrup	6,5
Lait 2% / 2% Milk	3,5
Lait de soya, lait au chocolat Soya milk, chocolate milk	3,5
Boissons gazeuses / Soft drinks	3,5
Eau pétillante / Sparkling water	5
Shirley Temple	3,5
Limonade / Lemonade	3,5

CAFÉ ET THÉ COFFEE AND TEA

Café filtre STARBUCKS Starbucks filtered coffee	3
Thés et tisanes Teas and herbal teas	3
Cappuccino	3,85
ESPRESSO Simple	2,5
Double	3,5
CAFÉ AU LAIT Tasse / Cup	4,85
Bol / Bowl	6,5
CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE Tasse / Cup	6

