



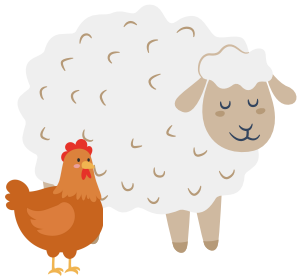
MENU

Chalets Villégiature et Pourvoirie Daaquam

2024



Nos produits maison



Nos oies de Toulouse

Notre viande de Bœuf Highland

Notre viande d'Agneau Kathadin

Nos oeufs de poules



Nos partenaires locaux

Café et bières **MicroBrasserie de Bellechasse** à Buckland

Sirop d'érable bio du **Bistreau d'Érable** de Sainte-Lucie-de-Beauregard

Bleuets et confitures **Bleu et Bon** de Saint-Just-de-Bretenières

Cidre Le Vaillant et Pommes du **Domaine Ritt** à Cap-Saint-Ignace

Fromage de chèvre **Ferme La Paysanne** à L'Islet

Protéine Végétale **Goutez-moi ça** à Lévis

Pains de la **Boulangerie Sibuet** à Saint-Jean-Port-Joli

Fromages de la **Fromagerie de l'Isle** à Saint-Antoine-de-l'Isle-aux-Grues

Gin et Rock G13 de la **Distillerie Ste-Sabine** à Sainte Sabine

Ail de **Récolte sans frontière** à Lac Frontière

Cailles et Faisans de la **Ferme Kégo Cailles** à Cap-Saint-Ignace

Fromage en grains de la **Fromagerie Etchemin** à Lac Etchemin

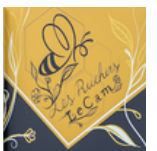
Miel et Hydromel **Les ruchers LeCam** à Saint-Camille-de-Lellis



goutez-moi.ca™



BLEU & BON
foyer sauvage des Appalaches



DOMAINE
RITT
CIDRIERIE & VERGERS

FERME
KÉGO CAILLES inc.



Sibuet
BOULANGERIE
+ RESTO





Déjeuner

Nos déjeuners sont servis avec café **ou** thé **ou** chocolat chaud, 1 verre de jus (orange **ou** pomme **ou** canneberge **ou** le spécial de Max),
1 pain grillé, beurre et confitures

Café des artisans torréfacteur **Pub la contrée**  et Sirop d'érable Bio du **Bistreau d'Érable** 

Le Motoneigiste 12.95

2 œufs, 2 tranches de bacon et patates à déjeuner

Le Quadiste  12.95

3 Pains dorés et **sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable**

Le Cavalier 13.95

Omelette aux légumes et fromage en grain avec patates à déjeuner

Le Pêcheur  14.95

3 crêpes et **sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable**

Le Musher 18.95

2 œufs, 1 saucisse, 2 tranches de bacon, tourtière et patates à déjeuner

Déjeuners Enfants

Tous nos déjeuners enfants sont servis avec
1 verre : de jus orange **ou** de jus de pomme **ou** de
lait **ou** chocolat chaud

Le Petit Motoneigiste 9.95

1 œuf, 1 tranche de bacon et patates à déjeuner
1 pain grillé

Le Petit Quadiste  9.95

2 Pains dorés et **sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable**

Le Petit Pêcheur  10.95

2 crêpes et **sirop d'érable bio du Bistreau d'Érable**

Extras

Extra Oeuf 1.25

Extra 1 Pain Grillé 1.50

Extra **Sirop d'érable bio**  2

Extra Viande 3
2 tranches de bacon ou 1 saucisse ou 1
tourtière

Extra Breuvage 3.35
Café ou thé ou tisane ou 1 verre de jus
d'orange ou 1 verre de jus de pomme

Prix en \$ Canadiens, Taxes en sus,

10% du pourboire sera rajouté à la facturation, 5% à 10% restant à votre discrétion.



Casse-Croute Midi

Poutines

	Bébé	Régulier
Poutine Régulière  Sauce maison et fromage en grains de la Fromagerie Etchemin	8.50	13.95
Poutine Italienne  Sauce bolognaise maison 100% au bœuf Highland de notre élevage et fromage en grains de la Fromagerie Etchemin	12	16.50
Poutine des Highlands  Sauce maison avec saucisses 100% bœuf Highland de notre élevage , oignons, poivrons rouge, salade de choux maison, échalotte verte et sauce maison miel et érable des Ruchers Le Cam et du Bistreau d'Érable, fromage en grains de la Fromagerie Etchemin		20.95

Spaghettis

	Bébé	Régulier
Spaghettis au beurre	6	7.50
 Spaghettis Bolognaise Sauce Bolognaise maison au bœuf Highland de notre élevage	12	16.50

Filets de poitrine de Poulet Croustillant

	3 Morceaux	6 Morceaux
Filets de poitrine de Poulet Croustillant avec Frites ou Salade	15.95	21.95
Filets de poitrine de Poulet Croustillant avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	20.95	26.95

Réconfortants


 Servis avec 1 pain de la Boulangerie Sibuet et beurre

 Potage du jour	5.95
 Salade style Grecque	6.95

Frites

Régulières	5
Familiales	10

Desserts

Dessert du jour	5.50
 Café Affogato	5.50

Extra Sauce
2

Extra 1 Pain et Beurre
2.50

Extra Sauce Italienne
3.50

Extra fromage en grain
3.50

Prix en \$ Canadiens, Taxes en sus,
10% du pourboire sera rajouté à la facturation, 5% à 10% restant à votre discrétion.

Nos Burgers Maison

Burger à Méo

Pain Boulangerie Sibuet, 1/4lbs de Bœuf Highland de notre élevage avec Cheddar vieilli d'un an de la fromagerie de l'Isle, salade, tomates, cornichons de la Ferme Flanc Sud et sauce maison (mayonnaise, Red Hot, curry, sirop d'érable bio du Bistreau d'érable et sauce fumée d'Hickor)

Seul	15.95
Avec Frites ou Salade	19.95
Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	24.95

Burger Kathadin

Pain Boulangerie Sibuet, agneau Kathadin de notre élevage, oignons caramélisés à l'érable bio du Bistreau d'Érable, salade, tomates, cornichons de la Ferme Flanc Sud et sauce tartare maison (mayonnaise, échalotes, câpres, cornichons)

Seul	15.95
Avec Frites ou Salade	19.95
Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	24.95

Burger Végé-licieux

Pain Boulangerie Sibuet, éfiloché de seitan BBQ à l'érable du Bistreau d'Érable de Goûtez-moi ça & la végécole, oignons caramélisés à l'érable bio du Bistreau d'Érable, salade, tomates, cornichons de la Ferme Flanc Sud et sauce maison

Seul	15.95
Avec Frites ou Salade	19.95
Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	24.95

Formule Midi

20.95\$

Au choix 1 entrée + 1 plat + thé ou café

ou
1 plat + 1 dessert + thé ou café

Extra de 6\$ pour une formule 3 services avec thé ou café

Entrée

Potage du moment

ou

Salade du chef avec sa vinaigrette balsamique à l'érable bio du Bistreau d'Érable

Plat Principal

Hot Dog à l'Européenne

avec Saucisse Highland 100% boeuf à la bière de Bellechasse, oignons poêlés, salade de choux maison et sauce maison moutarde miel et érable des Ruchers Le Cam et du Bistreau d'Érable servie avec frites ou Salade du chef

ou

Salade de Poulet Croustillant

avec vinaigrette balsamique du Chef, salsa estivale (fraises, pommes, poivrons, radis, concombres) et sauce maison moutarde miel et érable des Ruchers Le Cam et du Bistreau d'Érable

ou

Salade de Saumon glacé à l'Érable

avec vinaigrette balsamique du Chef, salsa estivale (fraises, pommes, poivrons, radis, concombres, cubes de fromage fêta) et sauce maison moutarde miel et érable des Ruchers Le Cam et du Bistreau d'Érable

Dessert du Jour avec Café ou Thé inclus




Prix en \$ Canadiens, Taxes en sus,
10% du pourboire sera rajouté à la facturation, 5% à 10% restant à votre discrétion.

Menu du Soir

Formule table d'hôte

Ajoutez **12.95** à votre plat principal pour faire 3 services


Entrée

-  **Salade du Chef** 6.95
Mélange printanier avec ses petits légumes et sa vinaigrette maison à l'érable bio du Bistreau d'Érable
-  **Croque-Tulipe de saumon fumé** 9.45
Pain croustillant avec tulipe de saumon et salsa estivale (poivrons, fraises, pommes, concombres) accompagné de sa petite salade
-  **Choix du Chef** 9.45

Plat Principal

-   **Poutine des Highlands** 20.95
Sauce maison avec **saucisses 100% bœuf Highland de notre élevage**, oignons, poivrons rouge, salade choux maison, échalotte verte, sauce maison verts, sauce maison miel et érable des **Ruchers Le Cam** et du **Bistreau d'Érable**, fromage en grains de la **Fromagerie Etchemin**
-  **Saumon poelé au vin blanc** 23.95
Saumon poelé au vin blanc avec salsa estivale (poivrons, fraises, pommes, concombres) sur riz et petits légumes
- Choix du Chef** 26.95
Avec accompagnements du jour (*Option végé disponible sur demande*) 
- Pièce de bœuf sur le Grill 9oz à 10oz (Coupe du moment)** 32.95
Côte de bœuf ou T-Bone ou Contre-filet cuit sur le grill, accompagné de sa salade verte et pommes de terre en quartier

Dessert

- Dessert du jour** 6.50
-  **Mi-Cuit au chocolat maison** 6.50
- Framboisier** 5.50

Café ou Thé

inclus en Table d'Hôte

3.34

Plats enfant

-  **Spaghettis Bolognaise** Bébé 12
Sauce Bolognaise maison à base de **bœuf Highland de notre élevage** Régulier 16.50
-  **Poutine régulière** 13.95
Sauce maison et fromage en grains de la **Fromagerie Etchemin**
- 2 Filets de poulet croustillants avec Frites** 12

Prix en \$ Canadiens, Taxes en sus,
10% du pourboire sera rajouté à la facturation, 5% à 10% restant à votre discrétion.