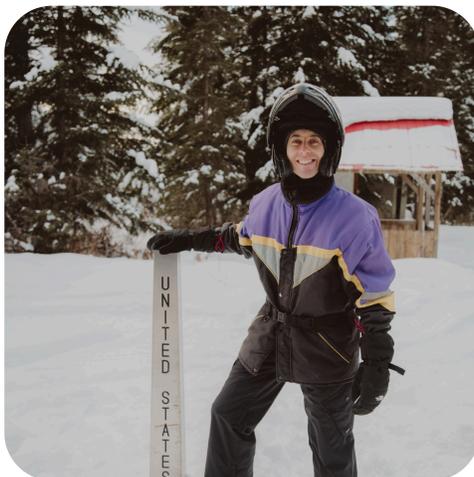




LA BONDRIÉE

Mot local issu de la déformation du mot anglais "Boundary", signifiant frontière



Nos produits maison



Notre viande de Bœuf Highland
Notre viande d'Agneau Katahdins

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 & la Végécole** 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



goutez-moi.ca



BLEU & BON
Joyau sauvage des Appalaches



DOMAINE
RITT
CIDRERIE & VERGERS

FERME KÉGO CAILLES INC.



Sibuet BOULANGERIE + RESTO





Déjeuner

Nos déjeuners sont servis avec café **ou** thé **ou** chocolat chaud, 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

Le Bûcheron  22.95

2 œufs, 1 saucisse, 2 tranches de bacon, tourtière, jambon, fèves au lard et patates à déjeuner

La Poutine du Trappeur 19.95

Mélange de saucisses, bacon, jambon, oignons, poivrons verts servi sur des pommes de terre déjeuner, le tout couvert de fromage en grains, de sauce hollandaise et d'un œuf

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**  2.75

Extra Viande 3.25
2 tranches de bacon ou 1 saucisse ou 1 tourtière

Extra Breuvage 2.50

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	8.50	13.95
Poutine Italienne   Sauce maison au bœuf Highland de notre élevage et fromage en grains	12	16.50
Poutine des Highlands   Sauce maison avec saucisses 100% bœuf Highland de notre élevage , cornichons et moutarde		20.95

Spaghettis

	Bébé	Régulier
Spaghetti au beurre	6	7.50
Spaghetti Italien  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 5.95
- Café Affogato 6.50

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	16.95
Avec Frites ou Salade	20.95
Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	25.95

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	16.95
Avec Frites ou Salade	20.95
Avec Frites & Salade ou Frites Poutinées	25.95

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

22.95\$

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

Soupe Minestrone

ou

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

Plat Principal

Saucisse de boeuf Highland (selon les arrivages Saucisse Highland 100% boeuf à la bière de Bellechasse ou à la cassonade d'érable bio du Bistreau d'Érable) servie avec riz et petits légumes

ou

Tartiflette avec fromage de l'Isle aux Grues et salade du Chef avec sa vinaigrette balsamique à l'érable bio du Bistreau d'Érable

ou

Choix du chef

Dessert du Jour

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

- Velouté de légumes**  6.95
-  **Salade style Grecque** 6.95
Mélange printanier avec ses petits légumes et sa vinaigrette maison à l'érable bio du Bistreau d'Érable
-  **Crostini de saumon fumé** 9.45
Tulipe de saumon fumé sur lit de salade et sa vinaigrette maison à l'érable bio du Bistreau d'Érable
-   **Terrine de Boeuf aux bleuets** 9.45
Terrine de **Boeuf Highland de notre élevage** et sa **compoté de Bleuets Bleu et Bon**

Plat Principal

-  **Poutine des Highlands** 20.95
Sauce maison avec **Smoked Meat de bœuf Highland de notre élevage**, cornichons et moutarde
-  **Saumon poelé et sa sauce Maison** 23.95
Saumon avec sauce au vin blanc et **bleuets Bleu et Bon** 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** 5.50
- Fondant au chocolat** 6.50
-  **Tarte Tatin aux pommes** 6.50
Aux pommes du **Domaine Ritt** et à l'érable bio du Bistreau d'Érable

Café ou Thé inclus

3.34

Plats enfant

-  **Spaghettis Bolognaise**

Bébé	12
Régulier	16.50

Sauce Bolognaise maison à base de **bœuf Highland de notre élevage**
-  **Poutine régulière** 13.95
Sauce brune maison
- 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.



Vendredi Pâtes

Table d'hôte

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

Entrée

Plat Principal

P G

 **Soupe Minestrone** 5.95

 **Carbonara bacon & jambons** 10.95 19.95

 **Polpeta** 9.95

 **Bolognaise** 9.95 16.50

Boulette de boeuf au parmesan à l'italienne

Linguini / bacon / jambon / échalottes / ail / crème / vin blanc

Spaguettini / légumes à spaguetti / sauce tomate / épices mélangé / boeuf des highlands

Canard confit & sauce aux champignons 16.95 26.95

Farfales / effiloché de canard / roquette / parmesan / zeste de citron / huile d'olives / champignons / crème / vin blanc

 **À la Romanof** 14.50 24.95

Farfales / saucisses de boeuf highland / fromage de chèvre / vin blanc / vodka / crème / parmesan

Dessert

Boissons

Une boisson chaude incluse en formule table d'hôte

Dessert du jour 5.50

Mi-Cuit au chocolat 6.50

Pouding chômeur aux bleuets 6.50

les bleuets de Bleu et Bon & à l'érable bio du Bistreau d'Érable

Café 3.35

Thé 3.35

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



Samedi Saveurs d'Asie

Table d'hôte

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

Entrée

Plat Principal

 **Soupe Won Ton** **5.95**

 **Brochette de poulet Satay** **9.95**

Poulet mariné au soya, ail & miel / sauce aux arachides maion

 **2 Eggrolls** **5.95**

 **Assiette de Spare Ribs, Egg Rolls et Riz Frit** **25.95**

Spare ribs asiatique / eggrolls maison / riz frit : oeuf, oignons, sauce soya, oignons verts, sésames, petits pois, carottes

 **Poulet General Tao** **22.95**

Poulet panné / sauce général Tao maion / poivrons / oignons / ananas / riz blanc / sésame

 **General Tao au Tofu** **22.95**

Tofu panné / sauce général Tao maion / poivrons / oignons / ananas / riz blanc / sésame

 **Boeuf Apsara** **26.95**

Boeuf highland mariné cuit sur le grill : ail, citronnelle & gingembre / riz frit : oeuf, oignons, sauce soya, oignons verts, sésames, petits pois, carottes / légumes mariné : carottes, radis, concombres & oignons rouges

Dessert

Dessert du jour **6.50**

Mi-Cuit au chocolat **6.50**

 **Pouding chômeur aux bleuets** **6.50**

les bleuets de Bleu et Bon & à l'érable bio du Bistreau d'Érable

Boissons

Une boisson chaude incluse en formule table d'hôte

Café **3.35**

Thé **3.35**

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

