



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 Katahdin
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

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

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

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

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



Déjeuner

Nos déjeuners sont servis avec café **ou** thé **ou** chocolat chaud, 1 pain grillé (2e pain gratuit sur demande), 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, pâté à la viande et patates à déjeuner

Le Bûcheron 22.95
2 œufs, 1 saucisse, 2 tranches de bacon, pâté à la viande, jambon, fèves au lard ou creton, 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

Extras

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**

La P'tite Poutine du Trappeur 13.95
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

Extra Oeuf 1.25

Extra 1 Pain Grillé 1.50

Extra **Sirop d'érable bio** 2.75

Extra Viande 3.25
Jambon ou 2 tranches de bacon ou 2 saucisses ou 1 pâté à la viande ou 1 creton

Extra Breuvage 2.50
Café ou thé ou tisane ou 1 verre de jus de fruit

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 bolognaise maison et fromage en grains	12.00	16.50
Poutine des Highlands  Sauce maison, viande de boeuf Highland selon l'arrivage du jour , cornichons et moutarde		20.95

Spaghettis

	Bébé	Régulier
Spaghettis au beurre 	6.00	7.50
Spaghettis Bolognaise  Sauce Bolognaise maison	12.00	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	5.00
Familiales	10.00

Desserts

Dessert du jour 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

Formule Midi

21.95\$

Au choix 1 entrée + 1 plat + thé ou café

*ou
1 plat + 1 dessert + thé ou café*

Extra de 6\$ pour une formule 4 services avec thé ou café

Entrée

 Potage du jour

ou

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

Plat Principal



 Pâtes alla Gigi version Daaquam

avec **Saucisse 100% boeuf Highland de notre élevage**, champignons et bacon

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

 Option végétarienne disponible sur demande

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 4 services

Entrée

 Salade du Chef Mélange printanier avec ses petits légumes et sa vinaigrette maison à l'érable bio du Bistreau d'Érable	6.95
 Potage du jour avec petit pain de la boulangerie Sibuet	6.95
 Choix du Chef	9.45

Plat Principal

 Poutine des Highlands Sauce maison, viande de boeuf Highland de notre élevage , cornichons et moutarde	20.95
Poisson du Moment Filet de poisson en sauce accompagné de riz et petits légumes	23.95
 Choix du Chef Avec accompagnements du jour (<i>Option végété disponible sur demande</i>) 	26.95
Pièce de bœuf sur le Grill 9oz Contre-filet cuit sur le grill, accompagné de sa salade verte et pommes de terre en quartier	32.95

Dessert

 Desserts du jour	6.50
--	------

Café ou Thé
inclus en Table d'Hôte

3.35

Plats enfant

Spaghettis Bolognaise Sauce Bolognaise maison	Bébé 12
Poutine régulière Sauce brune maison	Régulier 16.50
2 Filets de poulet croustillants avec Frites	13.95
	12

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

100%
Québécois

BIÈRES



EN FÛT

Boréale Blonde ou Rousse

Verre (341 ml) 4.74

Pinte (473 ml) 8.50

Pichet (1.5 L) 20.95



EN BOUTEILLE

Labatt, Blondes

Budweiser (341 ml) 5.65

Budlight (341 ml) 5.65

Corona (330 ml) 7.39



BELLECHASSE

Microbrasserie Locale

HONFLEUR 7.32

Blanche, 4.7% d'alcool, 473 ml

ETCHEMINS 7.32

Blonde, 4.8% d'alcool, 473 ml

ST-PHILÉMON 7.32

Blonde au miel, 4.8% d'alcool, 473 ml

BUCKLAND 7.32

Rousse, 6.7% d'alcool, 473 ml

STE-JUSTINE 7.32

Brune, 7.9% d'alcool, 473 ml



HYDROMEL PÉTILLANT

Les Ruchers Lecam, 473 ml

8.50

LIQUEURS

LIQUEURS 355 ml 3.35

Pepsi, Pepsi Diet, 7up, 7up Diet, Crush, Bubbly, Root beer

BOUTEILLE D'EAU 3.35

501 ml

VERRE DE LAIT 2% 3.35

JUS DE FRUITS 3.35

Jus d'orange, pommes ou conneberges

BREUVAGES CHAUDS 3.35

Café, Thé, Tisane, Chocolat chaud

Prix en \$ Canadiens

Taxes en sus, 10% du pourboire sera rajouté à la facturation, 5% à 10% restant à votre discrétion

COCKTAILS

LE MUSHER (370 ml) 10.87

Gin Canopée, jus de canneberge, sirop de sapin

LE QUÉBECOIS (370 ml) 10.87

Rhum, Martini Blanc, jus de pommes, sirop d'érable

GINGRIA (250 ml) 7.44

Gin Stadaconé, version jus de canneberge et agrumes ou Pêche blanche et agrumes, 5% d'alcool

CAFÉ SOURIRE (200 ml) 7.35

Café avec extra sourire (1oz de Baileys ou Tia Maria ou Courreur des bois)

LA COWGIRL (370 ml) 10.87

Vodka Kamouraska, 7up, jus de canneberge

BLOODY CAESAR (370 ml) 10.87

Vodka Kamouraska, Clamato, Sauce red hot, épices du Guerrier

JENNY GIN (370 ml) 10.87

Gin, crème soda, citron, concombre

CHOCOLAT CHAUD 10.87

AFTER EIGHT (370 ml)

Crème de menthe Eva (verte), chocolat chaud, crème fouettée

SANS ALCOOL

PLAYA DEL XILIA (370 ml) 6.50

Jus d'orange, Grenadine et 7up

VIRGIN CESAR (370 ml) 6.50

Clamato, Sauce Red Hot, épices du Guerrier

LES P'TITS RITT (473 ml) 6.50

Jus de pomme gazéifié du Domaine Ritt

HORS SENTIERS 6.09

Blonde sans alcool, Boréale, 473 ml

SPIRITUEUX

100%
Québécois

(1 oz)

AVRIL 7.60

Amaretto Québécois

CRÈME DE MENTHE 7.60

Les Subversifs - Verte ou Blanche

COUREUR DES BOIS 7.60

Crème de Whisky à l'érable

GIN CANOPÉE 7.60

Gin Forestier Boréal

RHUM ÉPICÉ 7.60

DES CHIC CHOC

VODKA 7.60

DU KAMOURASKA

GRAND MARNIER 7.60

BAILEY'S 6.50

TIA MARIA 6.50

WHISKY 6.50

CANADIAN CLUB

CHEMINAUD 6.50

RHUM BLANC BACARDI 6.50

SOUTHERN COMFORT 6.50

MARTINI (2 OZ) 6.50

(BLANC OU ROUGE)

Prix en \$ Canadiens

Taxes en sus, 10% du pourboire sera rajouté à la facturation, 5% à 10% restant à votre discrétion