

-----Les déjeuners traditionnels-----

1 ŒUF 6,⁹⁵
viande au choix, pommes de terre aux
épices, fruits, pain baguette grillé

OMELETTE BÉNÉJEZZ 13,⁹⁵
jambon, asperges, épinards,
oignons verts, fromage brie, sauce
hollandaise et pommes de terre aux
épices

2 ŒUFS 7,⁹⁵
viande au choix, pommes de terre aux
épices, fruits, pain baguette grillé

OMELETTE AU FROMAGE 11,⁹⁵
oignons verts, pommes de terre aux
épices et fromage au choix

ASSIETTE SANTÉ 10,⁹⁵
œuf poché, yogourt maison, amandes
Alliance, pain baguette grillé

-----Les extras-----

Bacon 2,⁸⁵
Jambon 3
Saucisse du lac 3
Œuf 1,⁶⁵
Œuf poché 2
Épinards 1,¹⁵
Asperges 4

Fruits
Tomates 1,⁸⁵
Pommes de terre aux épices 2,⁷⁵
Yogourt maison
Ganache chocolat noir 2,⁹⁵
Sauce hollandaise 3
Saumon Fumé 4,²⁵

★ Menu enfant 10 ans ET- 6,⁹⁵\$
Recherchez l'étoile

-----Les demi-crêpes-----

★ LA GUI-GUI	7	★ L'ICEBERG	9
guimauves, amandes alliance, beurre d'arachide, nappés d'une ganache au chocolat noir		fraises, framboises et crème glacée à la vanille nappées d'un coulis au sirop érable & framboises avec déversement de ganache chaude	

-----Les crêpes déjeuners-----

★ LA TRADITIONNELLE	8. ⁹⁵	★ LE MÉLI-MÉLO	11. ⁹⁵
3 crêpes bretonnes, beurre & sirop d'érable		2 oeufs brouillés, oignons verts, Cru du Clocher & choix de viande	
LA GOURMANDE	14. ⁹⁵	LE BÉNÉDICTIN	12. ⁹⁵
pommes et bacon sautés, pacanes, brie & roquette		jambon, oeuf poché, sauce hollandaise & Cru du Clocher	
★ LA FLAMBÉE	15. ⁹⁵	★ LA FRUITIÈRE	15. ⁹⁵
bananes sautées au beurre et sirop d'érable flambées au rhum, cannelle, amandes alliance & ganache au chocolat noir		bananes, fraises, framboises, crème pâtissière nappées d'une ganache au chocolat noir & coulis de framboises	
<i>option demi-crêpe</i>	9	<i>option demi-crêpe</i>	8
		LA CARNIVORE	16. ⁹⁵
		bacon, saucisse et jambon sautés, oeuf poché & Cru du Clocher	

TOUTES LES CRÊPES DÉJEUNER SONT
SERVIES AVEC POMMES DE TERRE AUX
ÉPICES, SIROP D'ÉRABLE ET FRUITS.

-----Les entrées-----

POTAGE DU CHEF	5	POUTINE DE CANARD CONFIT	13
		oignons, demi-glace poivrée au vin rouge,	
FRITES ET MAYONNAISE BISTRO	5	fromage cheddar de La Vache à Maillotte,	
		chèvre Dion et Oka, chaire de canard confit	
BOCCONCINI (7)	9	CÉSAR DU BISTRO	7
TARTARE DE BOEUF ET CORNICIONS	15	Extra oignons, champignons, bacon et porc sauté	7
TARTARE DE SAUMON	15	CARPACCIO DE BETTERAVES	12
oeufs de caille marinés, oignons frits, noix de pin, câpres frits et copeaux de parmesan		chèvre, roquette, radicchio, croûtons maison, oeuf poché, fleur de sel et vinaigrette miel, Dijon et estragon	

-----Les plats Jezz-----

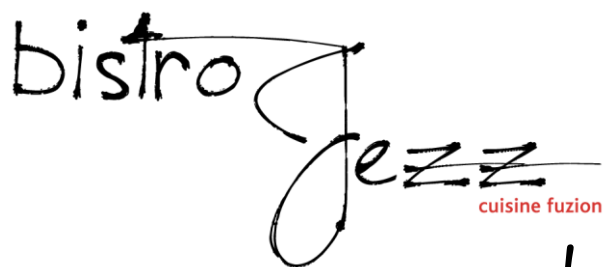
LES PÂTES

CARBONARA MAISON	17
oignons, pancetta, bacon, oeuf, crème, fromage de chèvre et parmesan	
PANCETTA	19
oignons et champignons sautés, tomates fraîches séchées, noix de pin, paprika fumé, curcuma et persil	
extra miel et crème	3
SAUCE CRÉMEUSE ROSÉE	21
sauce crémeuse au crabe des neiges, crevettes tigrées, crevettes de Matane, oignons, tomates fraîches séchées et roquette	
extra crevettes (3)	5

LES CLASSIQUES

Choix de frites Bistro, salade Boston ou César

FILET DE PORC	17
en sauce crémeuse aux champignons et moutarde de Dijon, servi avec légumes Bistro	
FILET DE BOEUF GRILLÉ 4 oz	26
aïoli maison, oignons frits et sauce aux poivres et cognac, servi avec légumes Bistro	
PAVÉ DE SAUMON	19
laqué à l'érable et épices corsées, servi avec légumes Bistro	
CÔTES LEVÉES FAÇON BISTRO	20
sauce à la bière La Trèfle Noir, servies avec légumes Bistro	



-----La crêperie-----

LA VERDURETTE CROQUANTE 15.⁸⁵
asperges croquantes & jambon fumé

LA VÉGÉTARIENNE 15.⁹⁵
oignons, ail, poivrons, champignons, brocoli,
asperges, roquette & salsa

LA SAUVAGINE 17.³⁵
filet de porc piqué à l'ail, bacon,
oignons, courgettes & brocoli

LA MEXICAINE 17.⁸⁵
lanières de poulet, salsa chaude, oignons &
poivrons sautés

LA VERDOYANTE 17.⁹⁵
asperges, brocoli, oignons verts sautés &
saucisse du Lac
au cheddar et brocoli tranchée

LA CHARCUTIÈRE 18.²⁵
mortadelle, salami, capicollo épicé,
oignons, poivrons sautés avec de l'ail,
le tout recouvert de roquette

LA FUMÉE 18.⁷⁵
escalope de saumon frais
légèrement saisie recouverte
de saumon fumé, câpres,
oignons verts, aneth frais
& oeufs de caille marinés

LE DÉLICE DE LA MER 20.⁸⁵
crevettes de Matane, goberge,
crevettes tigrées, minipétoncles,
oignons verts, ail, le tout sauté
& déglacé au vin blanc

LA TEXANE 21.²⁵
bavette de boeuf AA marinée
à la bière du Trèfle noir, épices à steak, oignons
& champignons sautés

----- LES FROMAGES

- Brie Le Mélo Dieux
- Cru du clocher
- Fromage de chèvre
- Gruyère
- Cheddar à la Guinness

----- LES SAUCES

- Béchamel
- Salsa rosée crémeuse
- Sauce aux
champignons, dijon et
estragon

COMPOSEZ
VOUS-MÊME
VOTRE CRÊPE!
FAITES VOTRE
CHOIX PARMIS NOTRE
VARIÉTÉ DE
FROMAGES ET DE
SAUCES.