



Menu du petit déjeuner

Tous les jours de l'année, à l'intérieur ou à l'extérieur, vous pouvez cuire vos toasts sur le poêle à bois.

Depuis le printemps 2010, Kevin et son équipe produisent, sur le site de l'auberge, tous les produits d'érable qui vous sont servis. Nous avons même poussé l'aventure en remplaçant tous les apports de sucre de notre table par du sirop d'érable.

Les classiques

- ☞ Œuf de poule, cuit à votre goût, tourné, miroir, brouillé, coque, poché.
- ☞ Crêpes grand-mère, environ 1 cm. d'épaisseur.
- ☞ Pain doré
- ☞ Omelette garnie de tout ce qui vous tente, au choix : jambon, bacon, saucisse, poivron, oignon, champignon, fromage cheddar.

Les délices

- ☞ Bagel grillé, fromage à la crème
- ☞ Saumon fumé, bagel grillé, fromage à la crème et garnitures (extra de 7\$).
- ☞ Crêpes fines farcies au choix :
 - Fraise-gingembre, servi froid
 - Pomme-érable
 - Bleuet-crème

Tous les plats sont accompagnés de pommes de terre rissolées, de fruits de saison et d'un choix de jambon, saucisse ou bacon.

N'hésitez surtout pas à déguster les à-côtés du buffet à volonté, tous les matins.



Le saumon fumé et les charcuteries sont produits par Christian et Martine Gadoury des viandes Gadoury, Route 131, Saint-Jean-de-Matha.

Vous pouvez vous procurer le délicieux sirop qui accompagne le petit déjeuner à la boutique de l'auberge.

Bon Appétit!