

La SAGAMITÉ

Ayant parcouru une partie du globe pour démontrer la richesse de notre culture et nos traditions, l'idée de créer la Sagamité est née du désir de faire connaître notre si belle culture chez nous à Wendake.

Le Restaurant Sagamité a vu le jour en 1999 et depuis, on y reçoit une clientèle locale, régionale et de partout au monde curieuse de découvrir notre culture à travers une expérience gastronomique. Le choix du nom du restaurant en est une démonstration; pour les Wendats la Sagamité était au cœur de notre alimentation. Il s'agit d'une soupe-repas enrichie de gibier où nous retrouvons les fameuses «Trois sœurs»: courges, maïs et fèves rouges, que nous cultivions.

La spécialité maison, Yatista (feu) communément appelée la «Potence», a été créée pour illustrer l'importance qu'avait le feu pour nous. Nos ancêtres communiquaient avec le Créateur à travers le feu, discutaient, partageaient et dégustaient des repas autour.

Voilà pourquoi traditions, culture et gastronomie sont une réelle Expérience à la Sagamité.
Bonne dégustation!

Niva et Steve "Wadohandik" Gros-Louis
Hurons-Wendats

The Sagamité Restaurant

Having traveled many various parts of the world to demonstrate the wealth of our culture and traditions, the idea of creating the Sagamité Restaurant was born from the desire to share our beautiful culture at home in Wendake.

The Sagamité Restaurant was created in 1999 and, since then, we have welcomed local, regional and international customers who are interested in discovering our culture through a gastronomic experience. This is even reflected in the name that was given to the restaurant; for the Wendat people, the Sagamité was at the heart of our diet. It is a main dish soup enriched with venison featuring the famous "Three Sisters": squash, corn and red beans, which we cultivated.

The house specialty, Yatista (fire), commonly called the "Potence", was created to illustrate how important fire is to us. Our ancestors communicated with the Creator through fire and discussions and meals were shared and enjoyed around it.

It is for these reasons that tradition, culture and gastronomy are an authentic experience at the Sagamité Restaurant.

Enjoy!



PAPOUSSE PAPOOSE

(12 ans et moins / age 12 and under)

PIZZA (6 po / 6 in.) 14\$

CRI Sauce tomate et fromage.

INNU Sauce tomate, pepperoni et fromage.

WENDAT Sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, champignons et fromage.

CREE Tomato sauce and cheese

INNU Tomato sauce, pepperoni and cheese

WENDAT Tomato sauce, pepperoni, green peppers, mushrooms and cheese

LANIÈRES DE POULET / CHICKEN FINGERS (3) 14\$

Servi avec frites et salade / Served with french fries and salad

SPAGHETTI À LA VIANDE DE GIBIER 15\$ SPAGHETTI WITH VENISON MEAT

BURGER DE BOEUF / VENISON BURGER (3oz) 16\$

Servi avec frites et salade / Served with french fries and salad

Dessert et breuvage sont inclus avec votre repas

Dessert and beverage are included with your meal



FROIDES / COLD

SALADE FRAICHEUR / FRESH SALAD 13\$

Vinaigrette de cidre de pomme et garniture du jour.
Apple cider vinaigrette and garnish of the day

SALADE DE CANARD CONFIT 19\$ DUCK CONFIT SALAD

Flambé porto et miel, vinaigrette balsamique
et garniture du jour / Flambé porto and honey, balsamic vinaigrette
and garnish of the day

TERRINE DE WAPITI, RILLETTE DE CANARD CONFIT 19\$ ELK TERRINE, CONFIT DUCK RILLETTES

Accompagnée de ses confitures maison
With a side of home-style jams

TRUITE FUMÉE À FROID 19\$ COLD-SMOKED TROUT

Caramel d'érable, crumble salé à la courge grillée
Maple caramel, salted squash salted crumble

CHAUDES / HOT

FRIAND DE GIBIER / VENISON PUFF PASTRY 17\$

Sauce du jour, confitures de canneberge et riz sauvage
Sauce of the day, cranberry jams and wild rice

CALUMET FUMANT / SMOKING CALUMET 19\$

Fromage Calumet fondant, caramel à l'émulsion de tomates séchées
et pacanes / Cheese Calumet fondant, caramel with emulsion of dried
tomatoes and pecans

PÉTONCLE POÊLÉS / PAN-FRIED SCALLOP 21\$

FOIE GRAS POÊLÉ / PAN-FRIED FOIE GRAS 29\$

Compote de pomme, caramel fleur de sel, zeste de canneberge, sur
pain banique doré
Applesauce, caramel fleur de sel, cranberry peel,
on golden bannock bread

ENTRÉES STARTERS

LES SOUPES / SOUPS

POTAGE DU MOMENT 9\$ SOUP OF THE MOMENT

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 16\$ ONION SOUP AU GRATIN

À la bière Kwe, Oka, mozzarella sur pain
banique grillé / Kwe beer, Oka, mozzarella
on grilled bannock

SOUPE SAGAMITÉ 16\$ SAGAMITÉ SOUP

Mélange des trois sœurs, bison, wapiti et
cerf haché, bouillon de gibier / Mix of three
sisters, bison, elk and deer chopped game
broth



VIANDES MEAT

CONTRE-FILET DE BŒUF AAA (10oz) 59\$ BEEF TENDERLOIN AAA

Servi avec frites, légumes du marché et sauce madagascar, épices à bifteck façon Sagamité / Served with french fries, market vegetables and madagascar sauce, steak spice Sagamité style

FILET MIGNON DE BŒUF AAA (7oz) 62\$ BEEF FILET MIGNON AAA (7 oz.)

Servi avec pommes de terre, légumes du marché et sauce madagascar, épices à bifteck façon Sagamité / Served with french fries, market vegetables and madagascar sauce, steak spice Sagamité style

LE "TOMAHAWK" AAA (POUR DEUX) 170\$ THE "TOMAHAWK" AAA (FOR TWO)

**selon la disponibilité / depending on the availability*

46 oz de bœuf juteux et gouteux à partager, sauce demi-glace aux champignons, servi avec pommes de terre et légumes du marché / 46 oz of juicy and tasty beef with a demi-glace mushroom sauce served with potatoes and market vegetables for sharing

LES EXTRAS / EXTRAS

CHAMPIGNONS POÊLÉS/ SEARED MUSHROOMS 7\$

CREVETTE 16/20 3.50\$ ou 3 pour 10\$

SHRIMP 16/20 3.50\$ or 3 for 10\$

PÉTONCLE 8.50\$ ou 3 pour 24\$

SCALLOP 8.50\$ or 3 for 24\$



**FILET DE DORÉ
WALLEYE FILLET 40\$**

Chutney de canneberge, maïs, tomate et gingembre,
amandes grillées

Cranberry chutney, corn, tomato
and ginger, toasted almonds

**MILLE-FEUILLE DE SAUMON ET TRUITE FUMÉE 46\$
SALMON AND SMOKED TROUT MILLE-FEUILLE**

Épinard, sauce Béarnaise aux herbes d'ici, servi avec riz
sauvage et légumes du marché.

Spinach, Béarnaise sauce with herbs from here, served with
wild rice and market vegetables

**CREVETTES 16/20 FLAMBÉES AU COUREUR DES BOIS 51\$
SHRIMP 16/20 GLAZED WITH COUREUR DES BOIS LIQUEUR**

Servies avec riz et légumes du marché

Served with rice and market vegetables

POISSONS FISH

**HÖNDAWIHCH (PÊCHEUR) 72\$
HÖNDAWIHCH (FISHER)**

Assiette du pêcheur, le tout flambé
au brandy, Servi avec riz et légumes
du marché / Fisherman plate, all
flamed with brandy and served with
rice and market vegetables



**SAUMON ET TRUITE FUMÉE
SALMON AND SMOKED TROUT**

Câpres, échalotes, moutarde de Dijon et sauce piquante / Capers, shallots, Dijon mustard and spicy sauce

3oz - 21\$ 6oz - 40\$

BŒUF / BEEF

Échalotes, deux moutardes, persil, mayonnaise épicée, oignon frit, noisettes grillées / Shallots, two mustards, parsley, spicy mayonnaise, fried onions, toasted hazelnuts

3oz- 23\$ 6oz - 45\$

GIBIER / VENISON

Duxelle de champignons, mayonnaise bollet aromatisée au thym, deux moutardes, ciboulettes
Duxelle of mushrooms, mayonnaise bollet flavored with thyme, two mustards, chives

3oz - 24\$ 6oz - 47\$

Duo de tartares de votre choix / Two tartars of your choice 47\$

*Nos tartares sont servis avec des croûtons

*Les tartares 6oz sont servis avec frites et légumes du marché

*Our tartars are served with croutons

*6oz Tartar are served with fries and market vegetables

TARTARES TARTARS



RAVIOLI DE CERF ET BISON FUMÉ 42\$
DEER RAVIOLI AND SMOKED BISON

Champignons de saison, échalotes françaises, pesto de tomates séchées et demi-glace de gibier à la crème
Seasonal mushrooms, French shallots, sun-dried tomato pesto and venison demi-glace with cream

SPAGHETTI À LA VIANDE DE GIBIER 29\$
SPAGHETTI WITH VENISON MEAT

Cerf, wapiti et bison / Deer, elk and bison

***GRATINÉ /AU GRATIN 33\$**

FETTUCINI AUX FRUITS DE MER / SEAFOOD FETTUCINI 48\$

Selon l'arrivage / Catch of the day

PÂTES DU CULTIVATEUR / FARMER'S PASTA 31\$

Légumes du marché et fromage du moment / Market vegetables and cheese of the moment

PÂTES PASTA

DU CULTIVATEUR / FARMER'S 33\$

Tomates cerises, légumes grillés, herbes fraîches, fromage Dorémi poêlé et œuf de caille
Cherry tomatoes, grilled vegetables, fresh herbs, pan-fried Dorémi cheese and quail egg

OBJIBWE 33\$

Pintade confite, champignons de saison, échalotes au vinaigre de vin rouge, bleuets, roquette et sa vinaigrette d'érable, mozzarella / Confit wild turkey (or confit guinea fowl), seasonal mushrooms, red wine vinegar shallots, blueberries, arugula and maple vinaigrette, mozzarella

BÉOTHUK 33\$

Truite fumée, épinard frit, crème sûre à l'ail rôti et fines herbes, mozzarella
Smoked trout, fried spinach, sour cream with roasted garlic and fresh herbs, mozzarella

SAGAMITÉ 36\$

Bison fumé, confiture de canneberge, oignon frit, champignons de saison, poivrons verts, mozzarella
Smoked bison, cranberry jam, fried onion, seasonal mushrooms, green peppers, mozzarella

PIZZAS



BAVETTE DE WAPITI / ELK FLANK STEAK 50\$

Sauce Forestière et bière Kwe servie avec frites maison et légumes du marché / Forestière sauce and Kwe beer served with homemade fries and market vegetables

MI-CUIT DE CERF / SEMI-COOKED DEER FILLET 52\$

Glace de gibier aux fines herbes, garniture fraîcheur, œuf de caille. Servi avec frites maison et légumes du marché
Venison glace with fresh herbs, garnish freshness, quail egg
Served with homemade fries and market vegetables

PARMENTIER DE DINDON SAUVAGE (OU DE PINTADE) 50\$ PARMENTIER OF WILD TURKEY (OR GUINEA FOWL)

Tombée de poireaux, pommes de terre, sauce périgourdine et canneberge confite / Leeks, potatoes, Perigord sauce and candied cranberry

SHORT RIBS DE BISON FUMÉ MAISON 56\$ SHORT RIBS OF HOMEMADE SMOKED BISON

Sauce demi-glace de gibier, frites maison et légumes du marché / Venison demi-glace sauce, homemade fries and market vegetables

MÉDAILLONS DE CERF ET WAPITI / DEER AND ELK MEDALLIONS 57\$

Pommes de terre, légumes du marché et sauce du moment / Potatoes, market vegetables and sauce of the moment

KARAKONI

Bison fumé / Smoked bison

1 pers. 2 pers.

37\$ 69\$

Dindon sauvage (ou pintade) confit

Wild turkey (or guinea fowl) confit

1 pers 2 pers

37 \$ 72\$

Canard confit / Duck confit

1 pers 2 pers

37\$ 69\$

Servi avec salade, crème sûre à l'ail rôti et fines herbes, hummus de fève rouge, salsa de canneberges et mozzarella

Served with salad, our cream with roasted garlic and fresh herbs, red bean hummus, cranberry salsa and mozzarella

GIBIERS VENISON



POTENCE DES CONQUIS 105\$
POTENCE OF CONQUEST
Crevettes / Shrimps

POTENCE DES EXPLORATEURS 124\$
POTENCE OF THE EXPLORERS
Filet mignon de boeuf / Beef filet mignon

POTENCE DES SACRIFICES 126\$
POTENCE OF THE SACRIFICES
Cerf et wapiti / Deer – elk

POTENCE DES TROIS PANACHES 132\$
POTENCE OF THE THREE ANTLERS
Cerf, wapiti et choix du chef
Deer – elk – chef's choice

FORFAIT MAISON YATISTA
YATISTA HOUSE PACKAGE
Pour 2 personnes / For two people

POTENCE DES CONQUIS 165\$
POTENCE OF CONQUEST

POTENCE DES EXPLORATEURS 175\$
POTENCE OF THE EXPLORERS

POTENCE DES SACRIFICES 180\$
POTENCE OF THE SACRIFICES

POTENCE DES TROIS PANACHES 185\$
POTENCE OF THE THREE ANTLERS

YATISTA

SPÉCIALITÉS MAISON

HOUSE SPECIALTIES

INCLUANT AVEC VOTRE FORFAIT :
INCLUDED IN YOUR PACKAGE

- Friand de gibier / Venison puff pastry
- Soupe Sagamité ou salade tiède de canard / Sagamité soup or warm duck salad
- Tarte au sirop d'érable / maple pie
- Café, expresso, allongé, capuccino, thé ou tisane
Coffee, espresso, allongé, cappuccino, tea or herbal tea

MENU DÉJEUNER / BREAKFAST MENU

Les choix de Dewatha Dewatha's choices

CRÊPES NATURES AVEC SIROP / PLAIN CREPES WITH SYRUP (3) 15\$
GAUFRE NATURE AVEC SIROP / PLAIN WAFFLE WITH SYRUP 15\$

LES CHOCO-BANANE SERVIS SUR / CHOCO-BANANA SERVED ON
Crêpes / Crepes 20\$ Gaufres / Waffles 20\$

CRÊPES POMMES CHEDDAR, CRÈME À L'ÉRABLE 20\$
PLAIN CREPES WITH APPLE, CHEDDAR, MAPLE CREAM

CRÊPES TROIS FRUITS / THREE-FRUIT CREPES 23\$

GAUFRE TROIS FRUITS (fraises, bananes et bleuets) 23\$
THREE-FRUIT WAFFLE (strawberries, bananas, and blueberries)



Les choix de Niva / Niva's choices

DÉJEUNER SANTÉ / THE HEALTHY BREAKFAST 20\$
Yogourt et musli aux fruits, rôties et œuf poché / Yogurt and musli with fruits, toast, poached egg

SUCRÉ-SALÉ / SWEET AND SALTY 21\$
Fruits frais et pommes de terre, Demi-brioche grillée, œuf (au choix), bacon et fromage et demie-brioche dorée,
fraises dans la crème d'érable / Sweet and salty, fresh fruits and potatoes, toasted half-bun, choice of egg, bacon and cheese
Golden half-bun, strawberries in maple cream

Spécialités Sagamité / Sagamité Specialties

LE CLASSIQUE / THE CLASSICAL 21\$
Nid de pommes de terre garni de poivron, oignon, champignons, bacon, jambon, saucisse, sauce hollandaise et œuf au choix
Nest of potatoes served with peppers, onions, mushrooms, bacon, ham, sausage, Hollandaise sauce and choice of egg

LE SAUMON FUMÉ / THE SMOKED SALMON 23\$
Nid de pommes de terre garni de poivron, oignon, champignons, saumon fumé, sauce hollandaise, œuf au choix
Nest of potatoes served with peppers, onions, mushrooms, smoked salmon, Hollandaise sauce, choice of egg

LE CANARD / THE DUCK 23\$
Nid de pommes de terre garni de poivron, oignon, champignons, canard confit, sauce hollandaise, œuf au choix et salsa de
canneberges / Nest of potatoes served with peppers, onions, mushrooms, duck confit, Hollandaise sauce, choice of egg and
cranberry salsa

LE TRUITE FUMÉE / SMOKED TROUT 24\$
Nid de pommes de terre garni de poivron, oignon, champignons, câpres frites, saumon fumé, sauce hollandaise, œuf au choix
Nest of potatoes served with peppers, onions, mushrooms, fried capers, smoked trout, Hollandaise sauce, choice of egg

LE BISON FUMÉ / THE SMOKEHOUSE 24\$
Nid de pommes de terre garni de poivron, oignon, champignons, bison fumé, sauce hollandaise, œuf au choix

Les choix de Wadohandik / Wadohandik's choice

LE LÈVE-TÔT / THE EARLY BIRD 15\$

1 œuf, choix de viande, rôties / 1 egg, choice of meat, toasts

LE MATINAL / THE EARLY MORNING 17\$

2 œufs, choix de viande, rôties / 2 eggs, choice of meat, toasts

CLUB DU MATIN / THE MORNING CLUB 20\$

3 tranches de pain grillé, garnies d'un œuf, jambon, fromage, laitue, tomate et bacon
3 slices of toasts served with an egg, ham, cheese, lettuce, tomatoes, bacon

CLUB CANARD / DUCK CLUB 23\$

mayonnaise maison 3 tranches de pain grillé, garnies d'un œuf, laitue, tomate
homemade mayonnaise 3 slices of toasts served with an egg, lettuce, tomatoes

LE GUERRIER / THE WARRIOR 24\$

pâté à la viande, 2 œufs, jambon, saucisses, bacon, fèves au lard, rôties
meat pie, 2 eggs, ham, sausages, bacon; beans, toasts

LE CHASSEUR / THE HUNTER 25\$

2 œufs au choix, bacon de sanglier, saucisse de gibier, rillettes de canard, rôties de pain banique
choise of 2 eggs, boar bacon, venison sausage, duck rillettes, banok bread toast

Les choix des Grands Chefs / The Grand Chiefs' choices

CAMPAGNARD / COUNTRY STYLE 20\$

jambon, poivron, oignon, bacon et cheddar / ham, peppers, onions, bacon, cheddar

SAUMON FUMÉ / SMOKED SALMON 21\$

oignon, câpres et fromage à la crème / onions, capers, cream cheese

CANARD CONFIT / DUCK CONFIT 23\$

salsa canneberges et cheddar / duck confit, cranberry salsa, cheddar

BISON FUMÉ ET CHEDDAR / SMOKED BISON AND CHEDDAR 24 \$

Hamburgers déjeuners / Breakfast Hamburger

allongé ou capuccino / 2\$ supplement for espresso, allongé or cappuccino)

WAPITI HACHÉ, ŒUF, FROMAGE CHEDDAR ET BACON / MINCED WAPITI, EGG, CHEDDAR CHEESE, BACON 24 \$



Les choix Deyawina / Deyawina's choices

LA GRANDE OURSE / BIG BEAR 23\$

Gratin de pommes de terre avec bacon, saucisses, jambon et légumes nappé de sauce hollandaise / Potato gratin with bacon, sausages, ham and vegetables topped with Hollandaise sauce

BISON FUMÉ / SMOKED BISON 25\$

Gratin de pommes de terre avec bacon, bison fumé et légumes nappé de sauce hollandaise
Potato gratin with bacon, smoked bison and vegetables topped with Hollandaise sauce

DINDON SAUVAGE (OU PINTADE) / WILD TURKEY (OR GUINEA FOWL) 25\$

Gratin de pommes de terre avec bacon, dindon sauvage et légumes nappé de sauce hollandaise
Potato gratin with bacon, wild turkey and vegetables topped with Hollandaise sauce

Pizza déjeuner / Breakfast Pizzas

(Servis avec œuf, sauce hollandaise et mozzarella / Served with an egg, Hollandaise sauce, mozzarella)

CLASSIQUE / CLASSICAL 21\$

bacon, jambon et saucisse, œuf au choix / bacon, ham, and sausage, choice of egg

SAUMON FUMÉ / SMOKED SALMON 22\$

oignon et câpres, œuf au choix / onions, and capers, choice of egg

CANARD / DUCK - 24\$

canneberges et champignons, œuf au choix / cranberries and mushrooms, choice of egg

BISON / BISON 26\$

poivron et champignons, œuf au choix / peppers and mushrooms, choice of egg

Les choix de Keyara / Keyara's choices

(Bénédictine servi avec fruits frais, pommes de terre et café)

(Eggs benedict served with fresh fruits, potatoes and coffee)

LE BÉNÉDICTINE / THE BENEDICT 20\$

2 œufs pochés, jambon, cheddar, muffin anglais et sauce hollandaise
2 poached eggs, ham, cheddar, English muffin, Hollandaise sauce

LE SAUMON FUMÉ / THE SMOKED SALMON 22\$

2 œufs pochés, saumon fumé, cheddar, muffin anglais et sauce hollandaise
2 poached eggs, smoked salmon, cheddar, English muffin, Hollandaise sauce

LE CONFIT / THE CONFIT 23\$

2 œufs pochés, canard confit, cheddar, muffin anglais,
sauce hollandaise, salsa de canneberges / 2 poached eggs, duck confit,
cheddar, English muffin, Hollandaise sauce, cranberry salsa

LE SAUCISSIER / THE SAUSAGER 23\$

2 œufs pochés, saucisse de gibier cheddar, muffin anglais
sauce hollandaise / 2 poached eggs, venison sausage, cheddar,
English muffin, Hollandaise sauce



Les choix de Wadohandik / Wadohandik's choice

LE LÈVE-TÔT / THE EARLY BIRD 15\$

1 œuf, choix de viande, rôties / 1 egg, choice of meat, toasts

LE MATINAL / THE EARLY MORNING 17\$

2 œufs, choix de viande, rôties / 2 eggs, choice of meat, toasts

CLUB DU MATIN / THE MORNING CLUB 20\$

3 tranches de pain grillé, garnies d'un œuf, jambon, fromage, laitue, tomate et bacon
3 slices of toasts served with an egg, ham, cheese, lettuce, tomatoes, bacon

CLUB CANARD / DUCK CLUB 23\$

mayonnaise maison 3 tranches de pain grillé, garnies d'un œuf, laitue, tomate
homemade mayonnaise 3 slices of toasts served with an egg, lettuce, tomatoes

LE GUERRIER / THE WARRIOR 24\$

pâté à la viande, 2 œufs, jambon, saucisses, bacon, fèves au lard, rôties
meat pie, 2 eggs, ham, sausages, bacon; beans, toasts

LE CHASSEUR / THE HUNTER 25\$

2 œufs au choix, bacon de sanglier, saucisse de gibier, rillettes de canard, rôties de pain banique
choice of 2 eggs, boar bacon, venison sausage, duck rillettes, banok bread toast

Les choix des Grands Chefs / The Grand Chiefs' choices

CAMPAGNARD / COUNTRY STYLE 20\$

jambon, poivron, oignon, bacon et cheddar / ham, peppers, onions, bacon, cheddar

SAUMON FUMÉ / SMOKED SALMON 21\$

oignon, câpres et fromage à la crème / onions, capers, cream cheese

CANARD CONFIT / DUCK CONFIT 23\$

salsa canneberges et cheddar / duck confit, cranberry salsa, cheddar

BISON FUMÉ ET CHEDDAR / SMOKED BISON AND CHEDDAR 24 \$

Hamburgers déjeuners / Breakfast Hamburger

allongé ou capuccino / 2\$ supplement for espresso, allongé or cappuccino)

WAPITI HACHÉ, ŒUF, FROMAGE CHEDDAR ET BACON / MINCED WAPITI, EGG, CHEDDAR CHEESE, BACON 24 \$



Déjeuner papousses Papoose Breakfast

(Enfant de 12 ans et moins / For children age 12 and under)
(Incluant un verre de jus au choix ou de lait / Including glass of juice of your choice or glass of milk)

Crêpes avec sirop / Crepes with syrup (2) 11 \$
Gaufre avec sirop / Waffles with syrup (2) 11 \$
Gaufre banane et chocolat / Banana and chocolate waffle 12 \$
Gaufre trois fruits / Three fruits waffle 13 \$
Omelette jambon et fromage / Ham and cheese omelette 13 \$

Breuvages Beverages

Lait / Milk 3 \$ – 4.80 \$
Café/thé 4.20 \$
Coffee/tea 4.20 \$
Tisane / Herbal tea 3.60 \$

Chocolat chaud / Hot chocolate 4.80 \$
Smoothie/ Smoothie 9\$

Expresso

- Simple / Simple 5.40 \$
- Allongé / Long 5.40 \$
- Capuccino / Capuccino 5.40 \$
- Bol café au lait / Bowl of Café au lait 6.60 \$

Jus Juices

Orange/ Orange, canneberge / cranberry, pomme / apple
Petit / Small 4.25 \$ Grand / Large 4.80 \$

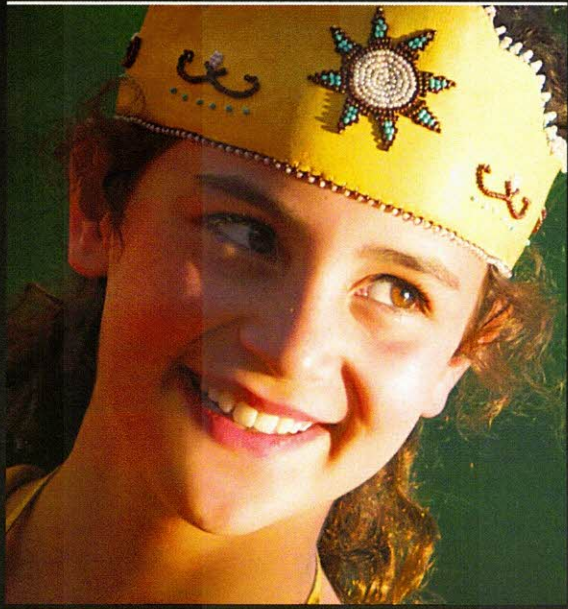
Boissons alcoolisées Alcoholic Beverages

Mimosa / Mimosa 9.80 \$
Mimosa Sagamité / Sagamité Mimosa 11.40 \$
(Chicoutai ou Fragoli / Chicoutai or Fragoli)



Les extras Extras

Pâté à la viande / Meat pie 4.20 \$
Fèves au lard / Beans 4.80 \$
Bacon / Bacon (3) 5.40 \$
Jambon / Ham (2) 5.40 \$
Saucisses / Sausages (3) 4.20 \$
Œuf / Egg 3\$
Sirop d'érable / Maple syrup 4.80 \$
Crème anglaise maison / Homemade Custard sauce 4.80 \$
Crème à l'érable / Maple cream 5.40 \$
Chocolat fondant / Melting chocolate 5.40 \$
Fruits frais / Fresh fruits 10.20 \$
Cheddar / Cheddar (3) 4.80 \$
Saucisse de gibier / Venison sausage 6.60 \$
Bison fumé / Smoked bison 7.80 \$
Saumon fumé / Smoked salmon 6.60 \$
Cretons / Greaves (cretions) 5.40 \$
Crêpe nature / Plain crepes 5.40 \$
Sauce hollandaise / Hollandaise sauce 5.40 \$
Canard confit / Duck confit 7.80 \$
Patates / Potatoes 5.40 \$
Rôtie / Toast 4.80 \$



Önenh! Espérons vous revoir dans le grand sentier de la vie!
Önenh ! Until we meet again on the Great Path of Life!

- Deyawina, Keyara, Dewatha, Niva et Steeve Wadohandik Gros-Louis