



Bien que le menu de notre cabane soit des plus traditionnels, il nous fait plaisir d'accommoder certaines restrictions alimentaires.

<i>Menu traditionnel</i>	Sans Viande	Sans Porc	Sans Gluten
Salade de chou	OK	OK	OK
Marinades	OK	OK	OK
Pain	OK	OK	
Cretons			OK
Soupe aux pois	OK	OK	OK
Fèves à l'ancienne	OK	OK	OK
Omelette	OK	OK	OK
Oreilles de crisse			OK
Pommes de terre	OK	OK	OK
Saucisses de porc			OK
Jambon fumé			OK
Ragoût de boulettes			
Tarte au sucre	OK	OK	
Crêpes	OK	OK	
Galettes de sarrasin (sur demande)	OK	OK	
Pouding Chômeur à l'érable	OK	OK	
Tire	OK	OK	OK
Œufs dans le sirop (sur demande)	OK	OK	OK
Composantes du menu alternatif	Creton de lentilles	Creton de lentilles	Creton de lentilles
	Cassoulet de légumes	Cassoulet de légumes et saucisses volaille	Pain sans gluten
			Gelée à l'érable et mousse mascarpone



Though we offer the traditional sugar shack meal, it's a pleasure to also accommodate some dietary restriction.

<i>Traditional menu</i>	Meat Free	Pork Free	Gluten Free
Cole slaw	OK	OK	OK
Pickles	OK	OK	OK
Country bread	OK	OK	
Gorton			OK
Pea Soup	OK	OK	OK
Baked beans	OK	OK	OK
Omelet	OK	OK	OK
Pork rinds			OK
Boiled potatoes	OK	OK	OK
Pork sausages			OK
Smoked ham			OK
Meat balls with gravy			
Sugar pie	OK	OK	
Pancakes	OK	OK	
Buckwheat pancakes (on request)	OK	OK	
Maple Pudding Cake	OK	OK	
Maple taffy	OK	OK	OK
Eggs in maple syrup (on request)	OK	OK	OK
Alternative menu items	Lentils Cretons	Lentils Cretons	Lentils Cretons
	Vegetable cassoulet	Vegetable cassoulet and poultry sausages	Gluten free bread
			Maple jelly and mascarpone mousse

SPÉCIALITÉS QUÉBÉCOISES

CARIBOU	6\$ 30 ML	22\$ 250 ML	39\$ 500 ML
COUREUR DES BOIS (CRÈME OU WHISKY)			12 \$
VODKA QUARTZ, GIN UNGAVA, RHUM CHIC CHOC			12 \$
TI-LARD (BLOODY CEASAR AVEC VODKA AU BACON)			12 \$
OLD-FASHIONED DU MAÎTRE SUCRIER			12 \$

BIÈRES EN FÛT DOMAINE HANDFIELD

	PINTE 460 ML	PICHET 1850 ML
ROUSSE, BITTER ALE BRITANIQUE		
BLONDE, PILSENER ALLEMANDE	10 \$	28 \$

BIÈRES BOUTEILLES

FARNHAM IPA, BLANCHE, AMBRÉE À L'ÉRABLE	10 \$
COORS LIGHT	9 \$

ALCOOLS, LIQUEURS, DIGESTIFS

ALCOOLS RÉGULIERS: VODKA, RHUM, GIN, WHISKY	À partir de 9 \$
DIGESTIFS: TIA MARIA, BAILEY'S, GRAND MARNIER etc.	À partir de 9 \$
COGNAC VS, SAMBUCA, CRÈME DE MENTHE etc.	À partir de 9 \$
CAFÉ ST-MARC (RHUM, SIROP ET FLOCONS D'ÉRABLE)	9 \$

VINS MOUSSEUX

CIDRE MOUSSEUX, DOMAINE DE LAVOIE	38 \$
Rougemont, Québec (Pomme Cortland)	
BLANC MOUSSEUX, DOMAINE DE LAVOIE	44 \$
Rougemont, Québec (Vidal, Cayuga, Eona)	

VINS BLANCS

DOMAINE TARIQUET CLASSIC, CHÂTEAU TARIQUET	10\$ 42\$
Côte de Gascogne, France (Gros Manseng, Ugni Blanc, Colombar, Sauvignon)	
PINOT GRIGIO, AMBO	44 \$
Frioul, Italie (Pinot Grigio)	
RIESLING LES PRÉMICES, FAMILLE HAULLER	50 \$
Alsace, France (Riesling)	

CHABLIS, ALBERT BICHOT	66 \$
Bourgogne, France (Chardonnay)	

SANCERRE, DOMAINE NATTER	70 \$
Vallée de la Loire, France (Sauvignon blanc)	

VIN ROSÉ

ROSÉ PIVE GRIS, SABLE DE CARMAGUE	44 \$
Languedoc-Roussillon, France (Grenache, Grenache Gris, Merlot, Syrah)	

VINS ROUGES

L'ORANGERAIE, VIGNOBLE DE L'ORGERIL	10\$ 42\$
Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc, France (Cabernet Sauvignon)	
SAN VALENTINO, SCABI	44 \$
Émilie Romagne, Italie (San Giovese)	
VIGNES DE NICOLE, DOMAINE PAUL MAS	48 \$
Languedoc-Roussillon, France (Cabernet Sauvignon, Syrah)	
BROUILLY LOUIS JADOT, SOUS LES BALLOQUETS	56 \$
Biologique, Beaujolais, France (Gamay)	
LIANO, UMBERTO CESARE	70 \$
Émilie Romagne, Italie (San Giovese, Cabernet Sauvignon)	
LALANDE-POMEROL, CHÂTEAU GARRAUD	80 \$
Bordeaux, France (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	

SANGRIA - VIN ROUGE - VIN BLANC

PICHET 1850 ML	28 \$
----------------	-------

SANS ALCOOL

BIÈRE CORONA SANS ALCOOL	7 \$
BOISSONS GAZEUSES, JUS DE FRUITS	4 \$
EAU DE SOURCE PÉTILLANTE 355 ML	3 \$
EAU DE SOURCE NATURELLE 500 ML	4 \$
EAU DE SOURCE PÉTILLANTE 750 ML	6 \$

CAFÉS & INFUSIONS

ESPRESSO	5 \$
DOUBLE ESPRESSO	10 \$
LATTÉ	6 \$
CAPPUCCINO	6 \$
CHOCOLAT CHAUD	4 \$

TAXES ET FRAIS DE SERVICE EN SUS