

CAFÉ-
BISTRO LE
SAINT-
ÉLOI

À PARTAGER OU EN ENTRÉE

Potage du jour / <i>Soup of the day</i>	5
Soupe à l'oignon gratinée / <i>French onion soup</i>	7,50
Bruchetta / <i>Bruchetta</i> Au gratin / <i>Au gratin</i>	7,50 8,50
½ Salade César (🌾 Demandez sans croûtons) ½ <i>Caesar salad</i> (🌾 Ask without croutons)	9,50
🌾 ½ Salade Grecque / ½ <i>Greek salad</i>	9,50
🌾 ½ Salade Méli-Mélo (salade maison) ½ <i>Méli-Mélo salad</i> (house salad)	6,50
Carpaccio de betteraves au fromage de chèvre, framboises, épinards et pistaches / <i>Beet carpaccio with</i> <i>goat cheese, raspberries, spinach and pistachios</i>	11
Tartare de saumon sur guacamole garni d'un échevelé de poireaux / <i>Salmon tartare</i> <i>on guacamole</i>	100g 14 150g 19
🌾 Assiette de cochonaille (prosciutto, saucisse chorizo, salami Hongrois et légumes grillés) / <i>Antipasto plate</i> <i>(prosciutto, chorizo sausage, hungarian salami &</i> <i>grilled vegetables)</i>	17
🌾 Assiette de fromages (3) et fruits (Camembert, Oka, Pleine lune, chèvre, Gouda, bleu, cheddar fort, suisse) <i>Cheese platter (3) & fruit</i>	18
Crostini de saumon fumé / <i>Smoked salmon crostini</i>	13
🌾 Escargots à l'ail / <i>Garlic snails</i> Au gratin / <i>Au gratin</i>	8,50 9,50
🌾 Crevettes à l'ail / <i>Garlic shrimps</i> Au gratin / <i>Au gratin</i>	9,50 10,50
Baluchon de camembert et son coulis de poires <i>Filo pastry filled with camembert & it's pear coulis</i>	9,50
Baluchon d'escargots, poireaux, champignons, camembert et ail / <i>Filo pastry filled with snails, leek,</i> <i>mushrooms, garlic & camembert</i>	12
🌾 Champignon Portabello, farci au prosciutto, pesto, bruchetta, gratiné au chèvre / <i>Portabello mushroom</i> <i>stuffed with prosciutto, pesto, bruchetta & goat cheese</i>	9,50
Nachos (salsa, échalottes, olives Kalamata, tomates, et fromage mozzarella) / <i>Nachos (salsa, shallots, kalamata</i> <i>& mozzarella cheese)</i>	14
Nachos au poulet (poulet, salsa, échalottes, olives Kalamata, tomates et fromage mozzarella) <i>Chicken Nachos (chicken, salsa, shallots, kalamata olives,</i> <i>tomatoes & mozzarella cheese)</i>	18
Pain à l'ail / <i>Garlic bread</i> Au gratin / <i>Au gratin</i>	4,50 5,50

LES SALADES

🌾 MÉLI-MÉLO Salade maison / <i>House salad</i>	9,50
🌾 LA GRECQUE Laitue, féta, tomates, concombres, poivrons, olives Kalamata et oignons rouges / <i>Salad, feta cheese, cucumbers, peppers,</i> <i>kalamata olives & red onions</i>	15
LA CÉSAR La fameuse recette de Camille (🌾 Demandez sans croûtons) <i>Camille's famous recipe</i> (🌾 Ask without croutons)	14
LA CÉSAR AU POULET Poitrine de poulet grillée (🌾 Demandez sans croûtons) <i>Served with grilled chicken breast</i> (🌾 Ask without croutons)	19
🌾 SALADE AU CONFIT DE CANARD Pousses d'épinards, bacon, champignons, pommes, vinaigrette à l'érable / <i>Duck confit salad, baby spinach,</i> <i>bacon, mushrooms & apples with a maple dressing</i>	20
🌾 L'ORIENTALE Riz, fèves germées, épinards, légumes, noix cajou, raisins secs / <i>Rice, bean sprouts, spinach, vegetables,</i> <i>dried raisins & cashews</i>	15
🌾 DU LAC LEAMY Thon, cari, cajous, raisins secs / <i>Tuna, curry, cashews</i> <i>& dried raisins</i>	14

TRIO DE SALADES

Créez votre propre trio / <i>Create your own trio</i>	17
Toutes sans gluten sauf la salade au couscous <i>All gluten free except couscous salad</i>	
• Salade César / <i>Caesar salad</i>	
• Salade Méli-Mélo / <i>House salad</i>	
• Salade Grecque / <i>Greek salad</i>	
• Salade du Lac Leamy (Thon, cari, cajous, raisins secs <i>Tuna, curry, cashews & dried raisins</i>)	
• Salade Du Marché (pousses d'épinards, champignons, bacon, pommes, vinaigrette à l'érable) / <i>Du Marché (baby spinach,</i> <i>mushrooms, bacon, apples with a maple dressing</i>)	
• Salade de pâtes au pesto (penne, pesto et parmesan frais) <i>Pesto pasta salad (penne, pesto & fresh parmesan)</i>	
• Salade de couscous aux fruits frais / <i>Fresh fruit couscous salad</i>	
• Salade orientale (riz, fèves germées, épinards, légumes, noix cajou, raisins secs) / <i>Oriental salad (rice, bean sprouts, spinach,</i> <i>vegetables, cashews, raisins)</i>	



Ce logo est destiné aux personnes désirant diminuer leur consommation de gluten, et non à celles souffrant de maladie cœliaque, de graves intolérances ou d'allergies au gluten sévères. En raison des risques possibles de contamination croisée durant la manipulation et la cuisson des aliments, le risque zéro n'existe pas. Bien que tous les efforts soient faits pour les éviter, nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident lié à la consommation d'un de ces produits.

WRAPS & CO.

Tous servis avec salade Méli-Mélo / All served with our house salad

Remplacez par une salade César / Replace with a Caesar salad 2

LE WRAP SAINT-ELOI 15

Poulet grillé César servi avec salade César / Grilled Caesar chicken wrap served with Caesar salad

LE WRAP DON JULIO 15

Poulet grillé, salsa, guacamole / Grilled chicken, salsa & guacamole wrap

LE WRAP TEXAN 17

Bœuf à 100 %, poivrons, oignons et fromage cheddar / 100% beef wrap, peppers, onions & cheddar cheese

LE QUÉSADILLA AUX CREVETTES 17

Shrimp quesadilla

LE QUÉSADILLA AU POULET 16,50

Chicken quesadilla

LE QUÉSADILLA VÉGÉTARIEN 15

Piments, tomates, oignons rouges, zucchinis, olives Kalamata, champignons et coriandre / Peppers, tomatoes, red onions, zucchinis, kalamata olives & mushroom

PANNINI LA RAQUETTE 15

Tomates, zucchinis, artichauts, oignons rouges, mozzarella, pesto / Tomatoes, zucchinis, artichokes, red onions, mozzarella & pesto

PANNINI ITALIEN 15

Jambon forêt noire, tomates séchées, champignons, fromage de chèvre, pesto / Black forest ham, sundried tomatoes, mushrooms, goat cheese & pesto

PANNINI LE RABASCA 15

Poulet grillé, champignons, fromage suisse, pesto / Grilled chicken, mushrooms, Swiss cheese & pesto

PANINI AU POULET PARMIGIANA 17

Fromage parmesan et mozzarella avec sauce rosée, servi avec une salade César / Chicken parmigiana panini : Parmesan & mozzarella cheese with a rosé sauce, served with Caesar salad

CROQUE MONSIEUR 16

Jambon, fromage Suisse, moutarde de Dijon et sauce béchamel / Ham, Swiss cheese, Dijon mustard & bechamel sauce



LES BURGERS

Tous les burgers sont servis sur un pain Kaiser avec laitue, tomate et salade Méli-Mélo / All burgers are served on a Kaiser bun with lettuce, tomatoes & our house salad

Remplacez par une salade César / Replace with a Caesar salad 2

TRIO DE MINI BURGERS 17

Veau (fromage camembert et pesto), agneau (fromage féta et sauce tzatziki) et bœuf (fromage cheddar) servi avec salade méli-mélo / Veal (camembert cheese & pesto), lamb (feta cheese & tzatziki sauce), beef (cheddar cheese) served with house salad

BURGER TRADITIONNEL 15

Bœuf à 100 %, cheddar, bacon, oignons / 100% pure beef, cheddar, bacon, onions

BURGER AUX CHAMPIGNONS ET CAMEMBERT 16

Boeuf à 100 %, épices à steak et oignons / 100% pure beef, mushrooms, camembert cheese, steak spices & onions

BURGER LE SUPRÊME 16

Bœuf à 100 %, champignons, bacon, oignons, et fromage à la crème / 100% pure beef, mushrooms, bacon, onions & cream cheese

BURGER AU VEAU 17

Fromage camembert et pesto / Veal, camembert cheese & pesto

BURGER À L'AGNEAU 17

Fromage féta et sauce tzatziki / Lamb, feta cheese & tzatziki sauce

BURGER AU POULET OLÉ 15

Salsa, guacamole, mayonnaise chipotle et fromage suisse / Chicken, salsa, guacamole, chipotle mayonnaise & Swiss cheese



LES PIZZAS

LA OKA

Bacon, champignons, poivrons verts, fromage Oka et mozzarella sur une sauce tomate / **Bacon, mushrooms, green peppers, Oka & mozzarella cheese on a tomato sauce**

LA PETITE NATION

Jambon, asperges, oignons rouges, roquette, fromage de chèvre et mozzarella sur une sauce tomate / **Ham, asparagus, red onions, arugula salad, goat & mozzarella cheese on a tomato sauce**

DU LAC BROME

Confit de canard effiloché, roquette, poires, réduction balsamique, fromage mozzarella et sauce au fromage Philadelphia et crème / **Pulled duck confit, arugula salad, pears, balsamic reduction, mozzarella cheese, on a Philadelphia cheese and cream sauce**

AUX LÉGUMES GRILLÉS

Poivrons 3 couleurs, courgettes, champignons, oignons rouges, fromage Suisse et mozzarella sur une sauce rosée / **Peppers, zucchinis, mushrooms, red onions, Swiss & mozzarella cheese on a rosé sauce**

L'ESTIVALE

Jambon, tomates cerises, basilic frais, épices Italienne, fromage Bocconcini et mozzarella sur une sauce tomate / **Ham, cherry tomatoes, fresh basil, Italian spices, Bocconcini & mozzarella cheese on a tomato sauce**

LA KINEXSPORT

Zucchinis, tomates séchées, poivrons, brocolis, champignons, oignons rouges, artichauts, olives Kalamata et mozzarella sur une sauce tomate / **Zucchini, sundried tomatoes, peppers, broccoli, mushrooms, red onions, artichokes, Kalamata olives, mozzarella on a tomato sauce**

LA PLEIN AIR

Saucisses italiennes, olives Kalamata, basilic et mozzarella sur une sauce tomate / **Italian sausages, Kalamata olives, basil, & mozzarella on a tomato sauce**

LA RANDONNÉE

Poulet grillé, oignons rouges, coriandre, fromage gouda et mozzarella sur une sauce BBQ / **Grilled chicken, red onions cilantro, Gouda cheese & mozzarella on a BBQ sauce**

LA GASPÉSIENNE

Crevettes, poires, figes et mozzarella sur une sauce tomate / **Shrimps, pears, figs & mozzarella on a tomato sauce**

L'AVENTURIÈRE

Saumon fumé, oignons, coriandre, fromage de chèvre sur une sauce tomate / **Smoked salmon, onions, cilantro, goat cheese on a tomato sauce**

L'EXPÉDITION

Pepperoni, champignons, poivrons, oignons rouges et mozzarella sur une sauce tomate / **Pepperoni, mushrooms, peppers, red onions & mozzarella on a tomato sauce**

LA GRANDS FEUX

Poulet tandori, courgettes, coriandre, emmenthal et mozzarella sur une sauce au cari / **Tandori chicken, zucchinis, cilantro, Swiss cheese & mozzarella on a curry sauce**

LA TRAVERSÉE

Crevettes, pétoncles, olives Kalamata, asperges, brocolis, oignons rouges et mozzarella sur une sauce au vin blanc / **Shrimps, scallops, Kalamata olives, asparagus, broccolis red onions & white & mozzarella on a wine sauce**

L'EXTRÊME

Pepperoni, salami hongrois piquant, piments forts bananes, champignons, oignons rouges et mozzarella sur une sauce tomate / **Pepperoni, hot Hungarian salami, banana peppers, mushrooms, red onions, mozzarella on a tomato sauce**

LA ROMA

Pepperoni, saucisses Italiennes, salami Hongrois, oignons rouges et mozzarella sur une sauce tomate / **Pepperoni, Italien sausage, Hungarian salami, red onions & mozzarella on a tomato sauce**

LA SICILIENNE

Prosciutto, tomates séchées, noix de pins, fromage de chèvre et mozzarella, sauce pesto / **Prosciutto, sundried tomatoes, pine nuts, goat cheese & mozzarella, pesto sauce**

LES EXTRAS

Artichauts, brocolis, champignons, oignons, poivrons, courgettes, olives Kalamata, tomates séchées / **Artichokes, broccoli, mushrooms, onions, peppers, zucchinis, Kalamata olives, sundried tomatoes**

Saucisses, pepperoni, salami hongrois, prosciutto, bacon, asperges / **Sausages, pepperoni, Hungarian salami, prosciutto, bacon, asparagus**

Mozzarella, emmenthal, cheddar, camembert, gouda, chèvre / **Mozzarella, Swiss, cheddar, camembert, Gouda, goat**

Crevettes, pétoncles, poulet, saumon fumé / **Shrimps, scallops, chicken, smoked salmon**



18

18

20

18

18

17

17

17

20

19

17

17

20

17

18

17

2

3

3

4



POISSONS ET FRUITS DE MER

Tous servis avec riz et choix de salade ou légumes / All served with rice & choice of fresh vegetables or house salad

Remplacez par une salade César / Replace with a Caesar salad 2

Pétoncles sautés aux agrumes épicés 22
Grilled scallops on a spicy citrus sauce

Crevettes Thaï sauce au cari / Thai shrimp curry 20

Truite sauce crémeuse aux tomates séchées 21
Trout filet with a creamy sundried tomato sauce

Sole et crevettes gratinés sauce au vin blanc 20
Sole and shrimps au gratin with a white wine sauce

Saumon grillé cajun / Grilled cajun salmon filet 22

Tilapia en croute à la coriandre, lime et noix de pins 19
Tilapia with a cilantro & pine nut crust

LES INCONTOURNABLES

Tous servis avec pommes de terre grelots et choix de salade ou légumes / All served with round potatoes & choice of fresh vegetables or house salad

Remplacez par une salade César / Replace with a Caesar salad 2

Escalope de veau façon pizza (pepperoni, champignons, poivrons, sauce tomate et mozzarella) / Veal cutlet pizza style (pepperoni, mushrooms, peppers, tomato sauce & mozzarella) 22

Filet de porc sauce à la bière et à la mélasse 21
Pork tenderloin with a beer & molasses sauce

Confit de canard sauce aux framboises 23
Duck confit with a raspberry sauce

Poulet grillé farci aux asperges et fromage de chèvre sauce vin blanc / Grilled chicken breast stuffed with asparagus and goat cheese topped with a white wine sauce 20

Brochettes de poulet satay, sauce aux arachides 17
Satay chicken brochette with peanut sauce

Bavette de bœuf au vin rouge et échalotes 25
Flank steak with red wine sauce

Filet mignon AAA 8 oz, sauce au poivre ou bourgeoise 34
Beef tenderloin AAA 8 oz, pepper or mushroom sauce

Quiche du jour / Quiche of the day 14,50

Quiche jambon fromage / Ham & cheese quiche 14,50

LES PÂTES

Cannelloni (3) au veau et fromage ricotta 19
Veal cannelloni (3) with ricotta cheese

Penne aux tomates, crevettes et pétoncles 21
Penne with a tomato sauce, shrimps & scallops

Fusillis poêle aux saucisses Italiennes et chorizo 19
sauce tomates / Fusillis with Italian & chorizo sausages with a tomato sauce

Spaghetti aux crevettes grillées, fines herbes, tomates cerises et olives kalamata / Spaghetti with grilled shrimps, fine herbs, cherry tomatoes & kalamata olives 20

Lasagne gratinée / Lasagna au gratin 17

Lasagne végétarienne aux légumes grillés 17
Aubergines, courgettes, tomates, pesto, fromages ricotta et mozzarella / Grilled vegetable lasagna: Eggplant, zucchinis, tomatoes, pesto, ricotta & mozzarella cheese

Spaghetti bolognaise / Spaghetti with meat sauce 16

Poulet Parmagiana servi avec spaghetti bolognaise 21
Chicken parmigiana served with a spaghetti & meat sauce

POUR LES PLUS JEUNES

Pizza au fromage / Cheese pizza 7

Pizza pepperoni fromage / Pepperoni and cheese pizza 8

Spaghetti bolognaise / Spaghetti with meat sauce 8

Croquettes de poulet (5) servies avec croustilles 7
Chicken nuggets (5) served with potato chips

Sandwich au fromage grillé servi avec croustilles 7
Grilled cheese sandwich served with potato chips



LES CAFÉS

Régulier, décaféiné (deux remplissages) 2,75
Regular, decaf (two fillings)

Thé, tisane / Tea, herbal tea 2,75

Thé Earl Grey ou thé vert 2,85
Earl Grey tea or Classic green tea

Espresso 3,85

Espresso double 4,50

Café latté (bol) 4,50

Cappuccino 4,50

MOCACCINO 4,95

Sirop de chocolat, lait vapeur, espresso, crème fouettée et flocons de chocolat

Chocolate syrup, steamed milk, espresso, whipped cream and chocolate flakes

L'ALTITUDE 4,95

Essence d'amande et de chocolat blanc, lait vapeur, espresso et crème fouettée

Almond and white chocolate extract, steamed milk, espresso and whipped cream

L'EXOTIQUE 4,95

Sirop de chocolat, essence de noisette, lait vapeur, espresso et crème fouettée

Chocolate syrup, hazelnut extract, steamed milk, espresso and whipped cream

LES COUPE-SOIF

Jus Tropicana, oranges, pommes ou pamplemousses / Orange apple or grapefruit juice 2,45 / 3,25

Jus de canneberges / Cranberry juice 2,45 / 3,25

Jus de tomate ou V8 / Tomato juice or V8 2,95

Lait / Milk 2,50 / 3,15

Lait au chocolat / Chocolate milk 2,75 / 3,40

Chocolat chaud servi avec guimauves et crème fouettée 2,95

Hot chocolate with marshmallows & whipped cream

Boissons gazeuses, limonade, thé glacé / Soft drinks, lemonade, iced tea 2,95

Eau Perrier 330ml / Perrier Water 2,95

Pellegrino 750 ml 6,95

Eau de source / Spring water 1,95

