



MENU
MIDI/SOIR

RESTAURANT
Bon Voyage



DÉBUTONS AVEC DU PLAISIR AUTHENTIQUE

ROUGES



IP

Satyn Rooi
Pinotage Shiraz
Afrique du Sud
750 ml 36



IP

Inkspot
Pinot, Cabernet Merlot,
Shiraz
Afrique du Sud
165 ml 12
250 ml 14
750 ml 40



IP

Vina Arpetos Syrah
Syrah
Espagne
165 ml 10
250 ml 12
750 ml 35



IP

Very Sexy Shiraz
Shiraz
Afrique du Sud
750 ml 48



IP

Oakbank Cellars
Cabernet Sauvignon
Australie
165 ml 8
250 ml 10,5
750 ml 30

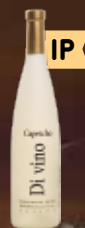


IP

Elqui wines blend
Syrah, Carmenera,
Malbec
Chili
165 ml 10
250 ml 12
750 ml 35

IP Importations privées

BLANCS



IP

Capricho Di Vino
Sauvignon Blanc
Chardonnay
Espagne
750 ml 45



IP

**Vina Arpetos
Verdejo blanc**
Verdejo
Espagne
165 ml 10
250 ml 12
750 ml 35



IP

Oakbank Cellars
Chardonnay
Australie
165 ml 8
250 ml 10
750 ml 30



IP

Duckitt
Chardonnay
Afrique du Sud
165 ml 12
250 ml 14
750 ml 40


ROSÉ



IP

Bush Vines Range
Cabernet Merlot,
Shiraz, Chenin
Blanc
Afrique du Sud
165 ml 11
250 ml 13
750 ml 36

LES ENTRÉES

 Soupe maison 5

Ailes de poulet (4) 8 / (8) 15

Rondelles d'oignon (10) 7.5

Tartare de saumon 17.5

Bâtonnets de fromage (4) 8 / (8) 15

Assiette à partager 22

Rondelles d'oignon (10), bâtonnets de fromage (4), ailes piquantes (4)

Croûton de bruschetta et de chèvre (4) 9

Fondue parmesan maison (2) 12.5

Aux trois fromages : parmesan, chèvre, cheddar

Brochette de 8 grosses crevettes 10

LES NACHOS

ENTRÉE / REPAS

Le classique 19 / 26.5

Salsa, poivron vert, olives vertes, crème sure et guacamole

Le Pat BBQ 24.5 / 33

Sauce Pat BBQ, oignon rouge, porc effiloché, rondelles d'oignon et crème sure

LES FRITES MAISON ET LES POUTINES

RÉG. / GROSSE

Frites 5 / 6

Frites parmesan 8 / 10

Poutine 8 / 12

Poutine italienne 11 / 15.5

Poutine smoked meat 22

Smoked meat, cornichon, sauce moutarde

Poutine aux crevettes 28

Crevettes, fromage en grains et sauce béchamel maison

Poutine porc effiloché 22

Porc effiloché, sauce brune, rondelles d'oignon et sauce Pat BBQ

Poutine poulet pané 22

Poulet pané, sauce brune et sauce Pat BBQ



Le menu sans gluten du restaurant Bon Voyage est destiné aux personnes incommodées par le gluten et non à celles qui souffrent de graves intolérances ou allergies au gluten, en raison des risques de contamination croisée en cuisine.



Notre pain sans gluten est produit par la **Boulangerie Citron Confit du Bic**.



Notre bœuf Angus 100 % naturel est élevé à la **Ferme Fournier** de Saint-Fabien.



Notre agneau provient de la **Ferme Chanviclou** de Saint-Fabien.



Fondue parmesan



Assiette à partager



Duo sandwich au jambon
et soupe

AUSSI RÉCONFORTANT
QU'À LA MAISON

LES CLUBS

POUR DEUX +4

 Club au poulet 16.5
Poulet, tomate, bacon et laitue, servi avec frites

Club à la dinde 16.5
Dinde, tomate, bacon et laitue, servi avec frites

Club au jambon 15.5
Jambon, tomate, bacon et laitue, servi avec frites

Club au smoked meat 17.5
*Smoked meat, tomate, bacon, laitue et moutarde,
servi avec frites*

 Club aux crevettes 19
*Crevettes, tomate, bacon, laitue, céleri et mayonnaise maison,
servi avec frites*

REPLACEZ L'ACCOMPAGNEMENT PAR :

UNE POUTINE 4



Demandez votre club sur du pain
sans gluten de la Boulangerie
Citron Confit du Bic 2.5

LES DUOS SANDWICH

CHOIX DUO : SOUPE, SALADE VERTE OU FRITES MAISON
CHOIX DE PAIN : BLANC, BRUN OU MULTIGRAIN BON VOYAGE

DUO +4

Sandwich à la dinde 11
Dinde, bacon, fromage suisse, laitue, tomate et mayonnaise

Sandwich au jambon 6.5

Sandwich club 13.5
Poulet grillé, bacon, tomate, laitue et mayonnaise

Sandwich aux crevettes 15.5
Crevettes, laitue, tomate et mayonnaise

Sandwich au poulet 9

Sandwich au smoked meat 13.5
Smoked meat, moutarde à l'érable, fromage suisse, laitue et tomate

Pita gyro bœuf et agneau 10
(viande gyro, sauce tzatziki, laitue, tomate)

Wrap au poulet pané 13.5
(poulet pané, fromage suisse, bacon, laitue, tomate et mayonnaise)

REPLACEZ LE POULET PANÉ PAR :

UNE POITRINE DE POULET GRILLÉ 4

LES SALADES

1/2 / RÉG.

 **Salade du chef** 6.5 / 11.5
Laitue, tomate, oignon, carotte et vinaigrette maison

 **Salade César** 10 / 14
Laitue, croûtons, fromage mozzarella, bacon et vinaigrette César

Salade de roquette au saumon fumé 24.5
Roquette, saumon fumé, tomate en dés, parmesan frais, câpres et vinaigrette balsamique

AJOUTEZ À VOTRE SALADE :

BROCHETTE DE 8 GROSSES CREVETTES 8
PETITES CREVETTES 7.5
POULET GRILLÉ 8
POULET PANÉ 8

LE MENU DE LA MER

 **Crevettes sautées à l'ail sur riz** 22
Crevettes nordiques poêlées au beurre à l'ail sur riz et légumes

Filet de morue sauté au beurre 22
Filet enfariné et poêlé au beurre, légumes et accompagnement au choix

Crêpe aux produits de la mer 22
Crêpe farcie de crevettes, pétoncles et goberge dans une sauce béchamel maison

Casserole gratinée aux produits de la mer 22
Crevettes, pétoncles et goberge dans une sauce béchamel maison et gratin de mozzarella

Fish'n chips maison (1 filet) 20 (2 filets) 27
Longe de morue dans une panure à l'anglaise à la bière et accompagnement au choix

 **Brochettes de 16 grosses crevettes** 26.5
Servies avec riz, salade verte et patates rissolées

Tartare de saumon 26.5
Servi avec frites, salade verte et croûtons





LES BURGERS

INCLUANT LAITUE, TOMATE ET MAYONNAISE MAISON

CRÉEZ VOTRE BURGER EN 3 ÉTAPES

VIANDE ▶ GARNITURE ▶ ACCOMPAGNEMENT

1 CHOIX DE VIANDE

 Bœuf Angus ¹⁰
(100 % naturel, élevé à Saint-Fabien)

 Agneau haché ¹²
(100 % naturel)

 Poulet grillé ¹¹

Porc effiloché ¹¹

Végé ¹⁰



Demandez votre pain
sans gluten de la Boulangerie
Citron Confit du Bic 2.5



2 AJOUTEZ UNE GARNITURE

La Fournier : fromage cheddar jaune de la Fromagerie des Basques, oignons crus, roquette, tomate et mayonnaise maison 2.5

🌿 **La traditionnelle** : fromage cheddar de la Fromagerie des Basques, roquette, tomate et mayonnaise maison 2.5

La whisky : fromage cheddar de la Fromagerie des Basques, bacon, sauce whisky au poivre, roquette, tomate et mayonnaise maison 5

🌿 **La confite** : fromage brie Notre-Dame-des-Neiges, confit d'oignons, roquette, tomate et mayonnaise maison 4.5

🌿 **L'exquise** : fromage de chèvre, relish maison, roquette, tomate et mayonnaise maison 4.5

🌿 **La cochonne** : fromage suisse, confit d'oignons, bacon, champignons, roquette, tomate et mayonnaise épicée 6

La Pat BBQ : sauce BBQ, fromage suisse, roquette, tomate et mayonnaise maison 5.5

🌿 **Au pesto** : fromage suisse, fromage à la crème, pesto, roquette, tomate et mayonnaise maison 6

🌿 **Au bleu** : fromage bleu, champignons, roquette, tomate et moutarde de Dijon 6

En sauce : servie avec sauce poivrée ou brune et pois 2.5

3 LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites 4.5

Frites parmesan 5.5

Poutine 7

Rondelles d'oignon 6

🌿 Salade verte 5

🌿 Salade César 6



LE POULET ET LES CÔTES LEVÉES

 Demi-poulet BBQ **25.5**
*Une poitrine et une cuisse, sauce BBQ maison
et accompagnement au choix*

 Quart de poulet, poitrine **18**
Une poitrine, sauce BBQ maison et accompagnement au choix

 Quart de poulet, cuisse **16**
Une cuisse, sauce BBQ maison et accompagnement au choix

½ côte levée **23**
Sauce Whisky maison et accompagnement au choix

Côte levée **34**
Sauce Whisky maison et accompagnement au choix

DUO ½ côte levée et poitrine **33**

DUO ½ côte levée et cuisse **31**

DUO ½ côte levée et 3 doigts de poulet **31**

Doigts de poulet (2) **12** / (4) **16**
*Poulet pané, servi avec sauce brune et accompagnement
au choix*

Brochette de poulet à la grecque **24.5**
Servie avec riz, salade verte et patates rissolées

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS :
SALADE VERTE, RIZ, POMME DE TERRE PURÉE OU FRITES

LES GRILLADES

 Bifteck haché **16**

Steak Fournier (7 oz) **34**
*Bœuf Angus 100 % naturel, élevé à Saint-Fabien,
servi avec sauce whisky*

Assiette gyro bœuf et agneau **20**
*Viande gyro, servie sur riz avec patates rissolées
sauce tzatziki*

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS :
SALADE VERTE, RIZ, POMME DE TERRE PURÉE OU FRITES

REPLACEZ L'ACCOMPAGNEMENT PAR :

UNE POUTINE 4





Spaghetti
sauce italienne



Penne au pesto

LES PÂTES ET LES RISOTTOS

CHOIX DE PÂTES : PENNE OU SPAGHETTI

Produits de la mer 23

Crevettes, pétoncles et goberge avec sauce béchamel maison

Italiennes 16

Sauce à la viande maison

Bon Voyage 22

Sauce à la viande maison, smoked meat, oignon et champignons

Lasagne à la viande 17

Sauce à la viande maison, pepperoni, servi avec salade verte ou frites

Pesto 25

Fromage de chèvre, tomates, poulet grillé

Risotto crémeux au fromage et champignons 24

Risotto aux crevettes 25

Épinard, brochette de 8 grosses crevettes, pesto de tomates séchées, graines de tournesol et tomates

AJOUTEZ À VOTRE PLAT :

8 GROSSES CREVETTES 8
DU FROMAGE GRATINÉ 3.5
DES CHAMPIGNONS FRITS 3
DU FROMAGE BLEU 4
DU FROMAGE DE CHÈVRE 3

LES PIZZAS

6 PO / 9 PO / 12 PO / 14 PO / 16 PO / DUO

Nature 9.5 / 13.5 / 17.5 / 23 / 27.5 / 17.5

Sauce à pizza maison et fromage mozzarella

Bâtonnets à l'ail 9.5 / 13.5 / 17.5 / 23 / 27.5 / 17.5

Beurre à l'ail et fromage mozzarella

Végétarienne 12 / 21 / 25.5 / 36.5 / 45 / 20

Sauce à pizza maison, fromage mozzarella, carotte, céleri, poivron vert, champignons, tomate, olives vertes et oignon

Pepperoni 12.5 / 17.5 / 23 / 36.5 / 45 / 20.5

Sauce à pizza maison, pepperoni et fromage mozzarella

Bifteck haché 13.5 / 19 / 24.5 / 38.5 / 48.5 / 21.5

Sauce à pizza maison, bacon ou bifteck et fromage mozzarella

« All dressed » 13.5 / 20 / 26.5 / 38.5 / 48.5 / 21.5

Sauce à pizza maison, pepperoni, poivron vert, champignons et fromage mozzarella

« Donaire » 13.5 / 20 / 26.5 / 38.5 / 48.5 / 21.5

Sauce donaire, pepperoni, viande à gyro, oignon, fromage mozzarella, laitue et tomates

Smoked meat 15.5 / 22 / 29 / 43 / 52 / 23.5

Sauce pizza maison, smoked meat, oignon rouge et fromage mozzarella

Steak « all dressed » 15.5 / 22 / 29 / 43 / 52 / 23.5

Sauce à pizza maison, bifteck haché, poivron vert, champignons et fromage mozzarella

Produits de la mer 20 / 29 / 35.5 / 48.5 / 59.5 / 28

Sauce à pizza maison, goberge, pétoncles, crevettes et fromage mozzarella

Bon Voyage - / 27.5 / 38.5 / 55 / 66 / -

Pepperoni, fromage, jambon, bacon, bifteck haché, crevettes, palourdes, poivron, champignons et oignon

COMPLÉMENTS

OIGNON OU SAUCE OU OLIVES OU POIVRON OU CHAMPIGNONS

3 / 3.5 / 4 / 4.5 / 5 / -

FROMAGE OU JAMBON OU BIFTECK HACHÉ OU BACON OU PEPPERONI

4 / 6 / 7 / 9 / 12 / -

CREVETTES OU PALOURDES OU MÉLANGE DE CREVETTES, GOBERGE ET PÉTONCLES

8 / 10 / 12 / 15 / 19 / -



Fine pizza
au saumon
fumé

* DUO :

ACCOMPAGNEZ VOTRE
PIZZA 6 POUCES D'UNE
PORTION DE SPAGHETTI
ITALIEN OU D'UNE
SALADE CÉSAR. 8

LES PIZZAS FINES

SERVIES AVEC FRITES ET SALADE VERTE

Fine pizza aux crevettes* 22

Pâte fine recouverte de sauce béchamel maison garnie de petites crevettes, fromage parmesan et fromage mozzarella

Fine pizza « all dressed » 20

Pâte fine recouverte de sauce tomate, pepperoni, fromage mozzarella, poivron vert et champignons

Fine pizza au saumon fumé* 26.5

Pâte fine recouverte de sauce béchamel maison et de 2,5 onces de saumon fumé, fromage mozzarella et fromage parmesan, avec une touche finale de câpres et d'oignon

Fine pizza au poulet grillé et champignons* 24.5

Pâte fine badigeonnée de sauce tomate, recouverte d'une poitrine de poulet grillée coupée en lanières, le tout recouvert de fromage mozzarella et de champignons

Fine pizza aux 4 fromages* 24.5

Pâte fine recouverte de sauce tomate, fromage mozzarella, fromage parmesan, fromage brie Notre-Dame-des-Neiges de la Fromagerie des Basques, fromage de chèvre et roquette

Fine pizza au porc effiloché 24.5

Pâte fine recouverte de sauce BBQ, porc effiloché, fromage mozzarella, oignon rouge et rondelles d'oignon

* DEMANDEZ DU PESTO AU LIEU DE LA SAUCE À PIZZA.

AJOUTEZ :

DU FROMAGE BLEU 4
DU FROMAGE DE CHÈVRE 3

REPLACEZ L'ACCOMPAGNEMENT PAR :

UNE POUTINE 4



Remplacez votre pâte par une pâte **sans gluten** de la Boulangerie Citron Confit du Bic 2.5

LE CIPAILLE

PLAT TYPIQUE DU BAS-SAINT-LAURENT ET DE LA GASPÉSIE, LE NOM CIPAILLE TIRERAIT SON ORIGINE DE « SIX PÂTES », CAR AUTREFOIS, IL ÉTAIT CONFECTI-
ONNÉ DE SIX COUCHES DE PÂTE ENTRECOURPÉES DE VIANDE SAUVAGE ET DE POMMES DE TERRE.



1/2 / RÉG.

Cipaille canadien 18 / 22

Cubes de viande (bœuf, porc, dinde) et pommes de terre mijotées, recouverts de pâte, servi avec légumes et betteraves marinées

**Cipaille canadien
et pâté à la viande** 22 / 26

LES DESSERTS

☞ Crème brûlée 8.5

Pouding à l'érable 7.5

Chou à la crème 7.5

Gâteau fondant au chocolat 8.5

Tarte au sirop d'érable 5.5

Tarte au sucre 5

Gâteau au fromage 8

Tartes maison 5

Informez-vous des variétés auprès de votre serveur.

☞ Salade de fruits 5

Sundae (chocolat, fraise, caramel) 5

☞ Coupe glacée 4

Brownie au chocolat et glace à la vanille 8.5

Café espagnol ou café brésilien 9

EXTRA DE CRÈME DOUCE, FOUETTÉE OU GLACÉE 1.5



Tarte mousse
au chocolat



Tarte aux
pacanes



Brownies au
chocolat

LES BIÈRES ET LES BOISSONS

LES BIÈRES

Molson : Dry, Ex, Ultra 6.5

Heineken 7.5

Heineken (20 oz) 8.5

Griffintown (Ale blonde) (dispo 0 %) 8.5

L'amer IPA (dispo 0 %) 8.5

Eau pétillante Vizzy bleuet et grenade 8.5

FÛT

12 OZ / 20 OZ / PICHET

Coors 6.5 / 8.5 / 23

Loxley (rousse) 7 / 9 / 24

Belgian Moon 7 / 9 / 24

Le Trou du Diable MacTavish
(Pale Ale - American [APA]) 7 / 9 / 24

LES SMOOTHIES
FRAICHEMENT
PRÉPARÉS 6.5

Vert
Fraise
Fraise-rhubarbe
Fraise-banane
5 fruits
Tropical
Framboise

LES BREUVAGES

PETIT / GRAND

Thé 3

Chocolat chaud 3

Jus d'orange avec pulpe 3 / 3.5

Lait 3 / 3.5

Jus (pomme, raisin, orange, fruits) 3 / 3.5

Eau minérale 3

Boisson gazeuse 3.5

LES COCKTAILS

2 OZ D'ALCOOL 9

SANS ALCOOL 6

Daiquiri aux fraises

Rhum and Coke

Bec sucré

(vodka, jus de
canneberge, lime)

Black Russian

(vodka, liqueur de café)

Cupidon

(crème irlandaise,
vodka, lait)

Bloody Caesar

Cosmopolitan

**Sangria rouge ou
blanche**

Margarita

Tequila Caesar

Tequila soleil

(tequila, liqueur
d'orange, jus d'orange
et canneberges)

Limonade Bourbon

Passion corsée

(whisky, crème irlandaise)

Pomme ambrée

(whisky, jus de pomme)



LES CAFÉS

Café 3

Expresso 3,5

Expresso allongé 3,5

Expresso double 5

Bol de café au lait 5,5

Café latté 5,5

Cappuccino 4,5

Moccaccino 5