

# LA CABANE DE MARIE

OUVERT  
7j/7j

🍁 Spécialités Canadiennes & Nord-Américaines 🦅



**PRODUITS FRAIS FAITS MAISON**

*Cuisine  
faite maison  
à base de  
produits  
frais*





# BIENVENUE



Vous v'là t'y pas avoir poussé la porte de notre cabane sans trop savoir à quel type de **schack à patate** vous allez vous heurter .... Peur de vous **faire passer un Québec** ? Rassurez vous, vous avez bien fait d'arrêter de **tatouiner** et de **tirer votre bûche** par ici !

Nous allons nous mettre en 4 pour vous **voir la gueule fendue** jusqu'aux oreilles 🤠

Ici, nous faisons **l'ordinaire** depuis 12 ans à base de produits frais exclusivement et **astheure** nous ne sommes pas prêts de **changer notre capot de bord** ! Pas de sachets, de préparation toute faite, ouste l'industriel. Des ingrédients de qualité, du savoir-faire, du professionnalisme, c'est notre engagement à votre bénéfice.



Allez, **attache ta tuque**, c'est parti ! **Bon trip** et Bon appétit

Présent sur  Facebook,  google,  instagram ,



Les numéros en rouge figurant à droite de l'intitulé des plats correspondent aux allergènes contenus dans ceux-ci.  
(La liste détaillée correspondante est disponible sur demande en plus d'être affichée)  
Tous nos prix sont nets, taxes et service compris





# APERITIFS

## Canadian mix

Bière Saint Ambroise Abricot 8 cl

Kir Québécois 8 cl

Punch du bûcheron 8 cl

**4.80 €**



## Cidre brut :

Chope 18cl : **2.60 €**

Pichet 50cl : **6.90 €**

Pichet 1L : **13.50 €**



## Punch du bucheron 14cl



Whisky, jus de pomme, sirop d'érable, glaçons de jus d'orange, fruits frais **4.80 €**

## Kir Québécois 10 cl 5 %

Au sirop d'érable

 **4.50 €**

## Kir Québec/Normandie

cidre et sirop d'érable

 **4.70 €**

## Kir

Mûre, myrtille, châtaigne, violette

**4.50 €**

## Crème "Coureur des bois" 5 cl 15 %

Imaginez déguster un baileys au sirop d'érable !

 **5.50 €**

## Caribou 8 cl 22,9 %

Liqueur apéritive authentiquement Québécoise (type porto)

 **4.90 €**

## Whisky "sortilège" 4 cl

30 % Liqueur de whisky au sirop d'érable pur

 **5.70 €**

## Cidre de glace "givré"

5 cl 10,5 %

Né du terroir québécois et de son climat unique

 **5.50 €**

Bouteille 37,5 cl

**31.00 €**

## Ricard 2 cl 5 %



**3.10 €**

## Martini rosso/blanco

4 cl



**3.90 €**

## Picon 25cl (bière BUD)



**4.10 €**

## Root Beer 33 cl (canette)

Soda américain



**3.90 €**

# GRIGNOTAGES



**Pour mettre en appétit !**



*Cuisine  
faite maison  
à base de  
produits  
frais*

## **Apéritif gourmand Québécois**



**1-3-10**

Rillettes de truite rose, coriandre fraîche,  
pomme et épices canadiennes / Pain banique  
au smoked meat/Condiment de Betteraves  
marinées aux Framboises

**5.60 €**

## **Apéritif gourmand USA**



**1-3-7-10-11**

Onion rings/ Pop corn au beurre de miel et  
au thym / brownie aux lardons, poireaux et  
cheddar

**5.60 €**

## **Onion rings maison, sauce ranch**

**1-3-7**

(beignets d'oignons) Appéciez la différence  
du fait maison ... Avec de vrais oignons !

**5.10 €**

## **Garlic bread**

**1-3-7**

(Pain brioché à l'ail) Assortiment de  
saucissons secs (cerf/myrtilles/bison)

**5.20 €**

Prix par personne



**Apéritif Québécois**



**Apéritif USA**



**Onion rings**



# GRIGNOTAGES



**Pour mettre en appétit !**



## **Picorettes de bison**

Terrine, saucisson et viande froide  
... picorez, picorez

**5.90 €**

## **Mini poutine traditionnelle 1-7-10**

Venez découvrir le Québec par sa  
plus emblématique spécialité ....

**4.50 €**

## **Rillettes de truite rose, pain banique**

Coriandre fraîche, pommes et épices  
Canadiennes pour relever ...

**6.40 €**

## **Panier garni 1-3-7-10**

Onion rings , chips de cheddar, feuilleté  
emmenthal, saucisse à hot dog, canneberges,  
pop corn. Sauce bbq, ketchup maison et  
sauce ranch

**5.80 €**

Prix par personne

## **Pan pizza coupée en 8** pour 2 ,3 ou 4 pers (en soirée uniquement)

**Voir carte Pan Pizzas**

**Prix selon choix**



Mini poutine



Rillettes de truite



Pan pizza

# SPECIALITES



**Travers de porc aux épices bbq** (+/- 400 g !!) **3-10** Fèves au lard à l'ancienne, salade coleslaw **16.50 €**

**Croustillants de poulet facon kentucky 1-3-7-10**  
Bâtonnets de filets de poulet panés aux pétales de maïs, mélange d'épices maison, servis avec twisters et sauce blanche au yaourt. **17.50 €**

**La planche « kanata »**  
Viande de bison froide, terrine de bison, mini poutine, rillettes de truite rose, beignets d'oignon sauce ranch, saucisson de bison, pain banique et crudités, sauce bbq maison au bourbon **21.50 €**

**Spaëtzles au cheddar, bière brune Canadienne, viande de bœuf fumée et crème 1-3** L'alsace et le Québec associés dans cette recette pleine de saveurs ! **15.80 €**

**Poutine traditionnelle 1-7-10** **11.80 €**

**Poutine végétarienne 1-7-10** (avec tagliatelles de légumes) **12.80 €**



**Poutine à la viande 1-7-10**  
(140g de viande hachée fraîche, épices canadiennes) **14.20 €**

**Poutine au smoked meat 1-7-10** (lamelles de viande de bœuf fumées) **14.80 €**

**Truite saumonée aux épices canadiennes 3-4-10**  
Cuite sur planche de cèdre, légumes frais et pomme de terre au four au bacon et cheddar **21.50 €**



Planche Kanata





# GRILLADES DE BISON

Cuisine  
faite maison  
à base de  
produits  
frais



**(Viande fraîche)**

Nos viandes grillées sont servies accompagnées de pommes frites,  
autre accompagnement sur demande

**GARNITURES  
À VOLONTÉ !**

## **Assiette buffalo-bill 1-3**

Lanières de bison grillées aux épices cajun, sirop  
d'érable, salade coleslaw et twister) **21.00 €**

## **Pavé de rumsteak de bison**

+/- 200g **24.00 €**

## **Steak de bison +/- 160g 18.50 €**

## **Duo de rumsteak +/- 250g**

Bison / Boeuf **23.00 €**

## **Assiette trappeur**

Ribs épicés 150g, pavé boeuf mariné 100g,  
onglet de bison 100g , fèves à l'érable

**21.50 €**

## **Aiguillettes de bison +/- 220g**

**21.00 €**

## **Onglet de bison +/- 220g**

**22.50 €**

## **Pavé de rumsteak de boeuf**

+/- 250g

**18.00 €**



Steak de bison

### **1 SAUCE AU CHOIX**

Poivre vert  
Béarnaise  
Cabane (au whisky)  
Tex mex  
Barbecue  
Ketchup maison



# BURGERS



**Steack haché FRAIS 180 g, pur boeuf, origine France**

**Bun aux céréales, coleslaw, sauce burger et ketchup sont tous "faits maison" !!!**

Servis avec frites torsadées épicées (surgelées) et salade coleslaw

**NOUVEAU**

Tous nos steaks hachés entrant dans la composition des burgers peuvent être remplacés par un steak végétal maison !! (sauf grizzli). Prix inchangé.

**Royal Cheddar (AOP) 1-3-7-11**

Bacon, oignons blancs, tomate, salade iceberg, cheddar double portion

**16.80 €**

**Buffalo 1-3-7-11**

Steak de bison (surgelé) 150g, bacon, brie, tomate, salade iceberg

**17.50 €**

**Montagnard 1-3-7-11**

Lard fumé paysan, oignons frits, salade iceberg, tomate, reblochon double portion

**17.20 €**

**Grizzli 1-3-7-11**

Lard fumé paysan, tomate, concombres aigre-doux, salade iceberg, 3 fromages  
2 steaks, soit 360g de viande fraîche ...

**22.20 €**

**PETITS JOUEURS  
S'ABSTENIR !**



**Cabane spécial 1-3-7-11**

Bacon caramélisé à l'érable, tomate, salade iceberg, sauce barbecue, oignons rouges et cheddar AOP

**16.50 €**



Grizzli

**Frites de patates douce  
Sup. + 1.50 €**





# BURGERS



**Steack haché FRAIS 180 g, pur boeuf, origine France**

**Bun aux céréales, coleslaw, sauce burger et ketchup sont tous "faits maison" !!!**

Servis avec frites torsadées épicées (surgelées) et salade coleslaw

**Poutine burger 1-3-7-9-10-11**

Frites, viande hachée, cheddar frais,  
sauce poutine, épices canadiennes

**16.50 €**

**Le Green 1-3-7-11**

Steak végétal aux épices cajun, tomate, salade,  
sauce "tzatziki" au concombre et fromage blanc



**16.50 €**

**Savoyard 1-3-7-11**

Emincé de jambon cru de Savoie, fromage à fondue  
coulant, oignons rouges, tomate, salade iceberg

**17.20 €**

**Patate burger 1-3-7-11**

Galettes de pommes de terre maison, tomate,  
salade iceberg, lard grillé, œuf au plat et mimolette

**17.20 €**

**Tomate burger**

1 belle tomate d'environ 250g, salade iceberg,  
oignons blancs, mozzarella et pistou

**17.80 €**

**Chèvre Bio 1-3-7-11**

Une production locale au lait cru, un chutney de  
tomates épicé, salade iceberg, tomate et basilic frais

**17.20 €**

Frites de patates douce

**Sup. + 1.50 €**



Green



Patate burger





# BAGELS



**Petit pain en forme d'anneau, cuit à l'eau puis au four**

**Servi avec une salade verte panachée ou frites de patates douces (surgelées)**

**C'est l'été !**

## **Rimouski 1-3-4-7-11**

**FROID**

Truite rose d'Abreschviller marinée aux épices, avocat, duo de tomates cerises, oignons rouges, salade, sauce fromage blanc à l'aneth

**16.80 €**



**Rimouski**

## **Italian 1-3-7-11**

**FROID**

Burrata 150g, tomates confites, pignons de pin, pistou, salade, cream cheese au basilic

**16.50 €**



**Montréal**

## **Montréal 1-3-7-10-11**

**FROID**

Smoked meat (viande de bœuf fumée en lamelles), relish maison, moutarde au miel, rondelles de tomates, salade, sauce burger maison

**16.80 €**





# BAGELS



**Petit pain en forme d'anneau, cuit à l'eau puis au four**

**Servi avec une salade verte panachée ou frites de patates douces (surgelées)**

**C'est l'été !**

## **Caprin 1-3-7-11**

Du chèvre frais local bio au lait cru, un confit d'oignons maison au thym et au sirop d'érable, duo de tomates cerises, jambon cru, salade, sauce burger

**FROID**

**15.50 €**



**Caprin**

## **Toronto 1-3-7-11**

Blanc de volaille aux épices bbq, rondelles de tomates, salade, sauce picalillii maison, cream cheese

**FROID**

**15.50 €**



**Boston**

## **Boston 1-3-7-11**

Façon croque-monsieur, avec tomate, roquette, jambon et fromage fondu

**CHAUD**

**12.90 €**



# PAN PIZZAS

**au feu de bois**

**En soirée uniquement**

(Pâte épaisse et moelleuse, cuisson dans un poêlon métallique)



## **Triple P** (pan pizza poutine) **1-3-7**

Sauce tomate, frites, sauce brune, fromage à poutine, tranches de lard

**11.50 €**

## **Tire-d'érable** **1-3-7**

Lard paysan caramélisé à l'érable, crème fraîche, champignons et mélange de fromages maison.

**12.50 €**

## **Américaine** **1-3-7**

Sauce tomate à la viande de bœuf hachée cuisinée aux épices à barbecue fumées, maïs, oignons, poivrons verts, mozzarella et dés de cheddar

**12.50 €**

## **Façon tarte flambée**

**1-3-7**

Des lardons, des oignons émincés, un mélange de crème/fromage blanc et notre savoureuse composition de fromages pour gratiner le tout ....

Allez, je n'en dis pas plus ! **11.50 €**

## **Tex mex** **1-3-7**

Sauce blanche, poulet aux épices tex mex, 3 poivrons marinés, œuf, mozzarella

**11.80 €**

## **Caban mix** **1-3-7**

Vous vous rappelez de la fondue savoyarde aux 3 fromages ? eh bien la revoilà sur une pizza ! Ahhh, nostalgie quand tu nous tiens ... ;-)

Emmenthal de Savoie/ comté/Beaufort et jambon cru de Savoie.

**12.30 €**

## **Végétarienne** **1-3-7**

Sauce tomate, artichaut confit, tomates confites, légumes façon antipasti, billes de mozzarella, tomates cerises, olives, basilic

**12.50 €**





# PAN PIZZAS

**au feu de bois**

**En soirée uniquement**

(Pâte épaisse et moelleuse, cuisson dans un poêlon métallique)



## **Burrata 1-3-7**

Sauce tomate, tomates en rondelles, Burrata 120g, jambon cru Italien, pétales de Grana Padano, roquette

**13.50 €**

## **Seguin 1-3-7**

Sauce tomate, jambon cru Italien, artichaut confit, chèvre frais, pistou, roquette, tomates cerises

**13.50 €**

## **Calzone 1-3-7**

Sauce tomates, chorizo ibérique doux, 3 poivrons marinés, olives noires, mozzarella

**11.50 €**

## **Tarte flambée traditionnelle 1-3**

**7.80 €**

## **Tarte flambée traditionnelle gratinée 1-3-7**

(3 fromages AOP)

**10.50 €**

## **Tarte flambée à la viande de bœuf fumée**

**1-3 (smoked meat)**

**10.50 €**

## **Tarte flambée au bacon et dés de cheddar AOP**

**1-3-7**

**10.50 €**

## **Tarte flambée noire aux poireaux, oignons, lardons et dés de mimolette**

**1-3-7**

**10.20 €**

**Burrata**



**Tarte flambée noire**





# NOS FORMULES

• DEPUIS  2005 •



## BON APPÉTIT

### Soir express : 14.90€

(les soirs uniquement)

- Burger Bacon / Cheddar (Steak haché frais 140g) , pommes frites, ketchup maison

ou

- Poutine traditionnelle au cheddar frais
- 1 dessert au choix au buffet
- 1 boisson au choix :
- Verre coca 33 cl
- Verre arizona tea 25cl
- 50cl carola bleue / verte / rouge
- 1 verre de vin de pays rouge / rosé
- 1 chope de cidre pression 18 cl

### Road trip : 25€

- Onion rings maison
- Croustillants de poulet aux pétales de maïs
- Café gourmand Américain

### Coureur des bois : 30€

- Poutine « dégustation »
- Filet de truite saumonée grillé sur bois de cèdre
- Café gourmand Canadien

### No limit : 28.50€

- 1 burger au choix (sauf grizzly + 5€)
- 1 dessert au choix (sauf buffet à volonté + 1.50€)
- 1 bière au choix (individuelle)

### Tomahawk : 19.50€

(les soirs uniquement)

- Une Pan pizza au choix
- Une coupe deux boules au choix , chantilly et chocolat chaud ou caramel , petite déco maison ...
- 1 boisson au choix :
- Verre coca 33 cl
- Verre arizona tea 25cl
- 50cl carola bleue / verte / rouge
- 1 verre de vin de pays rouge / rosé
- 1 chope de cidre pression 18 cl





# BIERES



"La consommation française de bière a renoué avec la croissance en 2015 après une trentaine d'années de baisse, tirée par la multiplication des brasseries et des variétés de bières, et par les femmes qui commencent à y prendre goût." Source AFP

Eh bien, nous nous voulons désormais ici acteurs majeurs de cet élan en vous proposant de prendre votre repas en compagnie d'une des bières spécifiques ci-dessous, spécialement sélectionnées pour vous dans les spécialités Canadiennes et Nord-américaines !



**BUD, marque N°1 dans le monde (bière blonde),**  
**le ½ pression : 3,80 €**



**Goose Island IPA (la plus médaillée des Etats Unis !)**  
**le ½ pression : 5,40 €**



🍁 **Unibroue Raftman, Blonde**  
**34,1 cl 5,5 % 7.00 €**

🍁 **Unibroue Ephémère pomme, Blanche**  
**34,1 cl 5,5 % 7.00 €**

🇺🇸 **Brooklyn lager**  
**35,5 cl 5 % 6.80 €**

🍁 **Blanche, cheval Blanc**  
**34,1 cl 5 % 6.50 €**

🍁 **St Ambroise Blonde**  
**34,1 cl 5 % 6.50 €**

🍁 **St Ambroise Abricot**  
**34,1 cl 5 % 6.50 €**

🍁 **St Ambroise Erable**  
**34,1 cl 5 % 6.50 €**

🍁 **St Ambroise Noire**  
**34,1 cl 5 % 6.50 €**

🍁 **Griffon rousse**  
**34,1 cl 4,5 % 6.50 €**

🍁 **La fin du monde**  
**34,1 cl 9 % 7.00 €**

🍁 **Moosehead blonde**  
**35 cl 5 % 6.50 €**

🍁 **Molson Canadian Blonde**  
**33 cl 5 % 6.50 €**

🇺🇸 **Goose 312 white ale**  
**35,5 cl 4,3 % 6.90 €**

🇺🇸 **Corrona blonde**  
**35,5 cl 4,5 % 6.70 €**



## À PARTAGER !

**La pisse du Caribou**  
**75cl 6,9 % 13.90 €**

**La blonde du trappeur**  
**75cl 6,9 % 13.90 €**

**La rousse du trappeur**  
**75cl 6,9 % 13.90 €**





# LA CAVE



		Verre 16cl	1/4 L	1/2 L	L
<b>Vin de Pays Gard rouge</b>		<b>2.50 €</b>	<b>4.00 €</b>	<b>7.60 €</b>	<b>15.00 €</b>
<b>Vin de Pays Gard rosé</b>		<b>2.90 €</b>	<b>5.10 €</b>	<b>9.80 €</b>	<b>18.50 €</b>
<b>Muscat Klipfel</b>		<b>4.30 €</b>	<b>6.90 €</b>	<b>13.60 €</b>	<b>27.00 €</b>
<b>Riesling Klipfel</b>		<b>3.60 €</b>	<b>5.90 €</b>	<b>11.70 €</b>	<b>23.20 €</b>
<b>Pinot Noir Klipfel</b>		<b>3.80 €</b>	<b>6.10 €</b>	<b>12.10 €</b>	<b>24.90 €</b>

## France

		75 cl	37,5 cl	Verre 16cl
<b>Côtes de Bourg Château grand chemin</b>		<b>19.80 €</b>	<b>12.30 €</b>	<b>4.40 €</b>
<b>Hautes côtes de Beaune</b>		<b>31.00 €</b>		

## Canada

<b>Cabernet Franc</b>		75 cl <b>23.50 €</b>
<b>Pinot Noir VQA Ontario</b>		75 cl <b>25.50 €</b>
<b>Chardonnay</b>		75 cl <b>21.50 €</b>

## Amérique du Nord (Californie)

<b>Miles Zinfandel rouge</b>		75 cl <b>19.50 €</b>
<b>Miles Zinfandel rosé</b>		75 cl <b>20.50 €</b>
<b>Miles Chardonnay</b>		75 cl <b>20.50 €</b>

## Vin du mois



verre 16cl, pichet 1/4L, pichet 1/2L ou bouteille 75cl  
se renseigner auprès de notre personnel ou consulter l'affichage

**Digestifs** Eaux de vie poire / marc de gewurtz / mirabelle / Cognac **5.10 €**



# EAUX \* SODAS

**Carola bleue 50 cl 2.90 €**

**Carola rouge 50 cl 2.90 €**

**Carola bleue 1L 4.90 €**

**Carola rouge 1L 4.90 €**

**Perrier 33 cl 3.30 €**

**Jus de tomate 25cl 3.10 €**

**Jus de pommes 25 cl 3.10 €**

**Iced tea ARIZONA airelles  
(verre 33cl) 3.30 €**


**Coktail du COW BOY Arizona  
50 cl (multifruits) 5.40 €**


**Iced Tea ARIZONA à la  
grenade 50 cl 5.40 €**

**Iced tea citron SNAPPLE  
50cl 5.40 €**

**Green Tea ARIZONA pêche /  
Ginseng (verre 33cl) 3.30 €**


**Coca Cola / Coca Cola zéro  
(verre 33cl) 3.30 €**

 **Jus canneberge/framboise  
47,3 cl**  
Le "snapple juice" est une boisson  
incontournable aux USA ! **5.90 €**

 **Root Bear soda A&W 33cl  
(canette)**  
Boisson gazeuse sans alcool, à base  
d'extraits de vanille, réglisse, sassafras,  
noix de muscade et autres plantes. On  
aime où on déteste ! **3.90 €**

 **Dr pepper soda A&W 33 cl  
(canette)**  
Soda américain le plus ancien qui soit,  
mélange subtil de 23 saveurs. **3.90 €**

 **Bec cola Canneberge 27.5cl**  
100% bio, combinant canneberge et  
sirop d'érable. Sans caféine,  
sans acide phosphorique **4.50 €**

 **Cola canadien 27,5 cl**  
Rafrachissement au cola et sirop  
d'érable, 100% bio. Sans caféine, sans  
acide phosphorique **4.50 €**





# ÉPICERIE



**NOUVEAU**



**RETROUVEZ UNE SELECTION DE PRODUITS  
INCONTOURNABLES CANADIENS & AMÉRICAINS**

**EN VENTE DANS NOTRE PETITE ÉPICERIE !**