



*La  
Crêpe  
Bretonne*

*Un coin de Bretagne en Acadie*

# Our entrees

Homemade soup	4.50
Onion soup au gratin	5.25
Avocado stuffed with crab meat and home made mayon- naise served on romaine lettuce	9.85
Coquille St-Jacques scallops and mushrooms served with wine and cream sauce	9.55
Garlic snails	6.95
Extra au gratin	2.00
Extra mushrooms	2.00
Garlic shrimps	6.95
Extra au gratin	2.00
Extra mushrooms	2.00
Garlic bread	3.90
Extra au gratin	2.00



Avocado stuffed

# Salads

Green salad with fresh vegetables	5.95
Beet and goat cheese salad served on romaine lettuce with home made dressing	8.95
Bertha's salad fresh vegetables with croûtons, parmesan cheese and delicious shrimps	8.95
Salad with swiss cheese with home made dressing	8.95
Cesar's salad romaine lettuce, croûtons, green onions and bacon	5.95 7.95
Chicken Caesar romaine lettuce, croûtons, green onions, chicken breast bits and swiss cheese	11.95
Shrimps Caesar romaine lettuce, croûtons, green onions, delicious shrimps and swiss cheese	11.95
Lobster Caesar romaine lettuce, croûtons, green onions, lobster and swiss cheese	15.95



Beet and goat cheese salad

# Fish and seafood

Seafoods noodles au gratin 15.95  
(lobster, crab, shrimps, scallops) served with a  
Ceasar's salad

Shrimps and scallops fettucini 18.95  
served with vegetables du jour

Shrimps on rice 14.95  
with garlic butter

Ginger salmon 16.95  
Served with rice and vegetables with ginger  
and maple sauce

Crab nippers on rice 16.95  
with garlic butter



Seafood plate

Scallops plate 21.95  
served with rice and vegetables du jour

Shrimps plate 19.95  
served with rice and vegetables du jour

Scallops and shrimps plate 20.95  
served with rice and vegetables du jour

3 Lobster tails plate 31.95  
served on rice

4 Lobster tails plate 37.95  
served on rice

Seafood plate 37.95  
with 2 lobster tails, 4 crab claws, 4 shrimps, 4  
scallops, served with garlic butter on rice



Shrimps on rice

# Our brochettes

Tenderloin	20.95
Chicken	14.95
Scallops	18.95
2 Lobster tails	25.95
3 Lobster tails	31.95

\*Served on rice with vegetables (green peppers, onions, mushrooms) with vegetable salad and home made dressing.



Scallops brochette

# Tenderloin



Tenderloin steak with 2 lobster tails

8 oz Tenderloin steak served with rice and vegetables du jour	25.95
Tenderloin steak with 1 lobster tail served with rice and vegetables du jour	33.95
Tenderloin steak with 2 lobster tails served with rice and vegetables du jour	39.95
Extra onions / mushrooms	3.25
Extra mushrooms	2.50
Extra onions	1.75
Extra vegetables (green and red peppers, onions, mushrooms, brocoli)	4.75

\* Prices may vary depending on market cost

# Our crêpes

Wheat or Buckwheat

Plain 5.95

La crêpe Paquetville  
served with 100 % pure maple sirup 2.00

1 ingredient 8.95  
2 ingredients 9.95  
3 ingredients 10.95

Make your choice : cheese, ham, mushrooms, pork sausages, apples, eggs

La crêpe Acadienne  
Seafood from Acadian Peninsula served with béchamel sauce and mushrooms

1 ingredient 17.95  
2 ingredients 18.95  
3 ingredients 19.95

Make your choice : crab, shrimps, scallops

La crêpe au Homard 21.95  
Lobster, served with béchamel sauce and mushrooms

Extra  
cheese: mozzarella, swiss, brie 3.00  
mushrooms 3.00  
sausages / ham 3.00  
chicken / crab (2oz) 4.95  
lobster (2 oz) 7.95  
shrimps (2oz) 4.95  
scallops (2oz) 5.95  
egg 1.00  
apple 1.00  
béchamel 2.00



La crêpe Deluxe

La crêpe Deluxe 21.95  
Seafood crêpe with lobster, crab, shrimps and scallops, served with béchamel sauce and mushrooms

La crêpe Végétarienne  
served with béchamel sauce

1 ingredient 9.95  
2 ingredients 10.95  
3 ingredients 12.95

Vegetables : broccoli, carrot, celery, mushroom, cauliflower, spinach, onion, green and red peppers, cheese  
your choice of brie or swiss (extra 2.00)

La crêpe au poulet béchamel 13.25  
served with béchamel sauce



La crêpe Végétarienne



We are proud to offer you 100% pure maple sirup from the Paquetville Region.

# Our dessert crêpes

(Wheat)



Plain	5.95
1 ingredient	6.95
2 ingredients	7.25
3 ingredients	7.95
Make your choice : pineapple, banana, apple (baked or nature), peach, pear	
Fruit cocktail	8.95
Fresh fruits strawberries, raspberries, blueberries	8.95
Extra chocolate or caramel sauce	2.50
Extra ice cream or whipped cream	1.50
100% pure maple sirup	2.00

\*For a better tasting experience of our crêpes of wheat or buckweat, and to keep the tradition, thoses are prepared with fresh products and flipped by hand. We apologized for the wait that it may take to fulfill this promise of quality.

## Beverages

Coffee, tea	2.00
White or chocolate milk	
small	1.75
tall	2.25
Soft drinks	2.00
Perrier water	2.95

## Other desserts

Homemade desserts	4.50
Homemade pie	3.95
Mint parafait	5.25
Chocolate fondue	9.95

*Our suggestion*  
**Our suggestion**

5 course menu

1 Home made soup

2 3  
Vegetable salad with swiss cheese

Garlic snails or garlic shrimps

(au gratin or mushrooms 2.00)

4  
Vegetables plate au gratin (swiss & mozzarella cheese)  
served with rice and small salad du chef

or

Beef Burgundy

served with mashed potatoes and vegetables du jour

or

Pineapple ham

served with mashed potatoes and vegetables du jour

or

Almond chicken

served on rice and vegetables du jour

or

5  
Seafood spaghetti

(au gratin 2,50)

Home made dessert

**20.95**

\*not available for take-out

We offer gifts certificates



# Un coin de Bretagne en Acadie



Entre l'Acadie et la Bretagne, il y a la mer. Et malgré ces 3000 km qui séparent la Côte Atlantique du Canada à celle de la France, rien ne nous empêche de trouver beaucoup d'airs de famille entre Acadiens et Bretons.

Ces airs de famille, on les retrouve depuis fort longtemps, car dès le XVe siècle, des chroniques de voyages et des rapports d'armateurs de Bretagne nous confirment que les marins bretons sillonnaient les grands bancs de Terre-Neuve, le Golf St-Laurent et même la Baie des Chaleurs pour pêcher la morue dont la mer était pourvue si généreusement de ce côté-ci de l'Atlantique.

Ces pêcheurs, arrivés généralement tôt au printemps, repartaient très tard l'automne. Toutefois, ces marins accostaient pour faire provision d'eau fraîche, de viande et d'autres produits. Après l'installation des Acadiens sur les rives de la Baie des Chaleurs (conséquence de la déportation de 1755) des pêcheurs bretons prirent racine au pays en y prenant femme et en s'installant dans les communautés acadiennes. Ainsi, les plus anciennes, paroisses du Nord du Nouveau-Brunswick, comme quelques-unes en Gaspésie, possèdent plusieurs familles d'origine bretonne dans la liste de leurs fondateurs.

Et si ces Bretons ont fait de notre terroir leur pays d'adoption, ils ont tôt fait de garder avec eux de nombreuses coutumes et traditions que les ethnologues pourraient encore aujourd'hui retracer.

Leur plus grande contribution demeure sans aucun doute le fait d'avoir transporté avec eux toute une tradition plusieurs fois centenaire de pêche commerciale. En Effet, les Bretons (comme les Basques, les Espagnols et les Portugais) étaient sans contredit des experts dans la capture de la morue sur les côtes canadiennes.

L'Acadie et la Bretagne n'ont pas que cette histoire de morue en commun, car la Bretagne, comme l'Acadie, est un pays dont l'économie repose essentiellement sur des ressources agricole et de la mer. Le port de Saint-Malo, d'où sont partis de nombreux colons français pour peupler notre territoire, se compare aux ports de Shippagan, Lamèque et Caraquet en ce qui concerne l'effort de pêche qui y est déployé. La mer, partout où elle se trouve, confère aux habitants qui habitent ses côtes des caractéristiques et des particularités tout à fait spéciales. À ce niveau, les Acadiens et les Bretons ne font pas exception. D'abord, il y a cet esprit d'indépendance qu'on attribue aux pêcheurs, qu'on dit être «seuls maîtres à bord après Dieu». La mer transmet également aux riverains une joie de vivre et une hospitalité sans égale. Il ne vous reste plus qu'à constater vous-mêmes si ce que nous vous avons dit est vrai...

## Bienvenue chez nous !

