

Notre histoire

Du plus loin que je me souviens, Oli et moi, on jouait à créer des entreprises.

On a fait des centres touristiques (on vidait les informations touristiques de tout l'ouest canadien en pamphlet) pour que ma mère vienne visiter notre info touriste dans notre chambre. On faisait des ventes de garage ni une ni deux, inventées le matin même. Ma mère nous prêtait une belle chaise antique pour attirer les clients mais elle ne la vendait pas, c'était pour nous aider à arrêter quelques passants, espérant faire des dollars avec nos dessins et des breloques qu'on avait trouvés à vendre. On inventait même des camps de scouts avec nos toutous, sous les palmiers de la Floride, pour s'occuper parce qu'on n'avait pas accès à la plage.

Chaque jour, ça nous prenait un projet. Sinon, on rouspétait et on se plaignait. Et il fallait que ce soit gros, pas des petits trucs. Même nos fêtes d'anniversaire devaient être grandioses. Ça allait même jusqu'à soirée film. Fallait qu'on fasse des crèmes glacées spécial avec du Crush dedans, qu'on invite des amis, qu'on aille des surprises, ça n'arrêtait jamais les idées.

Définitivement, ça nous a suivi.

Après avoir acheté 500 portes en immobilier avec maman, on a décidé d'acheter des chalets. On s'est mis à créer des événements dans nos établissements, à recevoir des mariages et à acheter des plus gros établissements, notamment le **Eastman CLUB**, ouvert à la toute fin de la COVID, mais acheté en pleine crise mondiale de COVID, un an auparavant. Oli l'a rénové et designé, et on l'a opéré par la suite. L'établissement de 100 places fonctionne très bien.

Puisqu'Olivier n'arrête jamais de réfléchir et a toujours un besoin de créer, il a décidé qu'on achetait et créait aussi à Lanaudière. Magnifique région, en pleine nature, comme nos précédents concepts. Il a rénové l'entièreté de l'hôtel abandonné (on a visité à la lampe de poche), l'ancienne Auberge sur la falaise, et on l'opère maintenant en formule privée et exclusive ; **Le Domaine du Lac Long**. L'équipe est impressionnée de l'occupation déjà élevée.

J'ai bien l'impression qu'Olivier en n'a jamais assez, qu'il veut faire revivre les établissements abandonnés (c'est aussi bon pour l'environnement) pour leur redonner une seconde vie, parfois même troisième vie, il a décidé qu'on achetait un hôtel ET un golf dans les basses Laurentides. Nous sommes maintenant propriétaires d'un des beaux hôtels et golf du Québec, l'**hôtel et golf du Lac Carling**. C'est incroyable!

La famille Homans et toute son équipe a très hâte de vous faire découvrir son nouveau projet, entièrement rénové et chaleureux, comme les précédents. Et en plus... le restaurant **Le Chou de Bruxelles** aura sa place de choix, pour vous accueillir maintenant dans Les Laurentides avec le resto-bar **Le Canot Renversé!**

Merci de nous suivre depuis toutes ces années, Gab, Oli et Dominique

Découvrez

NOS ESPACES NATURE

www.leschaletsnature.com





LE CANOT RENVERSE

LE RESTO-BAR QUI RENVERSE LES HABITUDES



Petit déjeuner

8h à 11h
8am to 11am

Etagé de pancakes 14

Pancakes, confiture de bleuets, crème chantilly et chapelure de speculoos


Pancakes, blueberry jam, whipped cream, and speculoos crumble

Bol granola 14

Yogourt, chia, confiture et fruit frais, bagel

Yogurt, chia, jam and fresh fruit, bagel

Omelette western 18

Oeuf, bacon saucisse, oignon, poivron,  fromage suisse

Egg, bacon, sausage, onion, bell pepper, Swiss cheese

Poutine déjeuner 19

Patates, sauce hollandaise, bacon, saucisses, fromage en grain

Potatoes, hollandaise sauce, bacon, sausages, cheese curds

Wrap déjeuner 16

Oeuf brouillé, saucisse, oignon, tomate, mayonnaise épicée

Scrambled egg, sausage, onion, tomato, spicy mayo

Le classique 18

2 œufs, bacon, saucisse, patate déjeuner, fruit frais, toast

2 eggs, bacon, sausage, breakfast potatoes, fresh fruit, toast

Mimosa Verre 10 · Bouteille 39

Orange ou Pamplemousse

Orange or Grapefruit

Café Baileys 12

Coureur des Bois 12

Brunch

Samedi et dimanche
Saturday and Sunday

Midi

11h à 17h
11am to 5pm

Pâtes du Chef 25

Pâtes crémeuses au pesto et légumes grillés, copeaux de parmesan

Creamy Pesto Pasta with Grilled Vegetables, Parmesan shavings

Poutine régulière 19

Extra saucisse + 2\$, Thai crevettes popcorn +5\$

Extra sausage +\$2, Thai - popcorn shrimp - +\$5

Ailes de poulet (6) 12 (12) 21

Sauce BBQ ou au bleu

Chicken wings, BBQ sauce or blue chesse

Burger Gourmet 21

Bœuf, brie et oignons caramélisés, mayo à l'ail et roquette, champis sautés

Beef & brie, mushrooms, caramelized onions, garlic mayo and arugula, sautéed mushrooms

Ajouter soupe et
bouchée sucrée +8\$

Enfants

Petit déjeuner - 8h à 11h | 8am to 11am

Pancakes (2) 10

Pancakes (2)

1 Œuf, bacon ou saucisse 12

1 Egg, bacon or sausage

Repas - 11h à 21h | 11am to 9pm

Filets de poulet et frites 15

Chicken fillet and fries

Poutine régulière 15

Spaghetti 15

Lasagne 15

Souper

17h à 22h
5pm to 10pm

Entrées

Tartare de saumon 15

Tartare de saumon, croûtons
Salmon Tartare with Croutons

Betterave et chèvre 15

Caramel de balsamique, chèvre citron et aneth
Balsamic caramel, citrus and dill goat cheese

Potage du moment 9

Ailes de poulet (6) 12 (12) 21

Sauce BBQ ou au bleu
Chicken wings, BBQ sauce or blue chesse

Salade verte 10

Légumes, vinaigrette maison
Green salad, vegetables, homemade dressing

Fondant de brie sur spéculoos 12

Verdure, pomme fraîche, confiture maison
Melted brie on speculoos biscuits, served with fresh greens, apple slices & homemade jam

Crevettes popcorn 13

Mayo jalapeños
Popcorn shrimps with jalapeño mayo

Le tour du golf 28

Entrée à partager - rondelle d'oignons, fromage en grains frits, ailes de poulet (4), crevettes popcorn (4)
Starter to share – onion rings, fried cheese curds, chicken wings (4), Popcorn shrimps (4)

Plats

Joue de boeuf 38

Sauce au échalotes françaises déglacées au porto
Beef cheek, shallots, porto

Suprême de volaille et crevettes 32

Sauce bourride -crème et ail-
Chicken breast and shrimp, cream and garlic sauce

Pâtes du Chef 25

Pâtes crémeuses au pesto et légumes grillés
Creamy Pesto Pasta with Grilled Vegetables

Poisson du jour 32

Salsa verte
Salsa verde

Burger Gourmet 25

Bœuf, brie et oignons caramélisés, champis sautés
Beef, Brie & Caramelized Onions, sautéed mushrooms
Remplacer les frites par rondelles d'oignon + 4
Replace the fries with onion rings +4

Jarret d'agneau braisé 38

Dijonnaise, légumes de saison
Dijon-braised lamb shank, seasonal vegetables

Poutine régulière 19

Extra saucisse + 2\$, Thaï crevettes popcorn +5\$
Extra sausage +\$2, Thai – popcorn shrimp – +\$5

3@6

Happy Hours

Bière | Beer 7\$

BOUTEILLE

Cocktail 10

DE BASE

Desserts

Cheesecake 9

Citron et lavande
Citrus & Lavender

Fondant chocolat 9

Crème à glace
Chocolate fondant, ice cream

Sundae de luxe 9

Coulis de fruits, crème chantilly, spéculoos
Fruit coulis, whipped cream, speculoos

Cafés

Latte 6

Cappuccino 5

Espresso 3

Café 3

Café Baileys 12

Coureur des Bois 12

BRUNCH

SAMEDI ET DIMANCHE
SATURDAY AND SUNDAY

08.00 - 12.00
08AM - 12PM



3@6

CHANSONNIER

TOUS LES VENDREDIS
EVERY FRIDAY

MARS-AVRIL | DÈS 19 HEURES
MARCH-APRIL | STARTING AT 7PM



CAFÉ BAILEYS
CHOCOLAT CHAUD
GUIMAUVES

PASSEPORT ACTIVITÉ

