

# 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 trouvé 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'au 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](http://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 37

Orange ou Pamplemousse

*Orange or Grapefruit*

### Café Baileys 10

### Coureur des Bois 10

## 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 21

Saucisses italiennes

*Italian sausages*

### 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

11h à 21h  
11am to 9pm

### Filets de poulet 15

et frites

*Chicken fillet and fries*

### Spaghetti 15

# Brunch

Samedi et dimanche  
Saturday and Sunday

# 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*

### Jalapeños poppers (6) 13

Maison  
*Home made*

### Le tour du golf 28

Entrée à partager - rondelle d'oignons, fromage en grains frits, ailes de poulet (4), jalapenos popper (4)  
*Starter to share – onion rings, fried cheese curds, chicken wings (4), jalapeño poppers (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

Filet de saumon salsa verte  
*Salmon Fillet with 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 saisons  
*Dijon-braised lamb shank, seasonal vegetables*

# 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*



### Mousse moka 8

Ganache choco, amandes grillées  
*Chocolate ganache, toasted almonds*

### 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 15

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

FÉVRIER-MARS | DÈS 19 HEURES  
FEBRUARY-MARCH | STARTING AT 7PM



# CAFÉ BAILEYS

CHOCOLAT CHAUD  
GUIMAUVES

# PASSEPORT ACTIVITÉ

