

MENU BRUNCH

Offert le dimanche de 10h30 à 13h30



LES PLATS FROIDS

Station de saumon gravlax et fumé maison, blinis maison au sarrasin, labneh à l'aneth, confit de betteraves Chioggia

Variété de charcuteries et cretons maison, marinade maison

Viennoiseries pur beurre cuites du matin / Plateaux de fruits frais / Plateaux de fromage

Salade de saison et verdure, vinaigrette maison / Petits pains frais

Station de pâtisseries et mignardises maison

LES PLATS CHAUDS

Pain doré à la brioche, beurre de pomme et caramel à la fleur de sel, petits fruits

Œufs bénédicins en deux temps avec pain brioché et hollandaise maison :

Le classique aux épinards et brie

Confit de canard et oignons caramélisés

Rösti de pommes de terre, boudin noir, œuf poché, bacon, confit d'oignons, poires caramélisées

Brouillade d'œufs crémeuse au vieux cheddar, lardons, fines herbes

Crêpes françaises maison, beurre aux agrumes, sirop d'érable

Jambon à l'os braisé à la bière et érable

Pommes de terre rissolées à la graisse de canard et parmesan

Saucisses de porc et bœuf, bacon croustillant, fèves au lard

Réservation : (450) 468-1142 # 242

Prix *: 24,95\$ par personne
12,95\$ enfant de 5 à 12 ans
Gratuit 4 ans et moins

**Taxes et service en sus*