

V E R S E S

BRUNCH

SAMEDI ET DIMANCHE

À PARTAGER

- Cretons, pain et ketchup de fruits maison**
Cretons, bread and homemade fruit ketchup - 9
- Panier de viennoiseries assorties**
French pastry basket - 9

ENTRÉES

- Soupe du jour**
Soup of the day - 9
- Huîtres, mignonette et citron**
Oysters, mignonette and lemon 6 - 19 12 - 36
- Salade verte, vinaigrette balsamique, légumes croquants**
Green salad, balsamic vinaigrette, crunchy vegetables
P/S - 9 G/L - 12
- Bloody caesar maison - mini burger, chip de bacon et crevette poêlée**
Homemade Bloody Caesar - mini-burger, bacon chip and pan-seared shrimp - 17
- Salade de calmar, hummus, agrumes, légumes croquants et herbes, pain lavash**
Calamari salad, hummus, citrus, crunchy vegetables and herbs, lavash bread - 10
- Plateau de charcuteries : prosciutto, calabrese, culatello, terrine maison**
Charcuterie tray : prosciutto, calabrese, culatello, homemade terrine - 18

PLATS PRINCIPAUX

- «Déjeuner du champion» : Foie gras poêlé, bacon, oeuf de caille au plat, pain perdu de brioche, migneron et sirop d'érable**
«Breakfast of champions» : Foie gras, bacon, sunny side up quail egg, brioche French toast, Migneron cheese and maple syrup - 28
- Risotto aux champignons et oeuf mollet**
Mushroom risotto and soft-boiled egg - 24
- Saumon, rösti truffé, asperges, sauce béarnaise**
Salmon, truffled rösti, asparagus, Béarnaise sauce - 26
- Pancakes au jambon et pommes caramélisées, beurre au foie gras et Sortilège, petits fruits**
Ham and caramelized apple pancakes, foie gras and Sortilège butter, berries - 20
- Omelette du carnivore avec salsa chilienne**
Meat lover omelet with Chilean salsa - 19
- Poulet frit et gaufres maison, sauce bourbon et sirop d'érable, feta fumé**
Fried chicken and homemade waffles, bourbon and maple syrup sauce, smoked feta - 18

DESSERTS

- Brownie au chocolat, glace à la vanille et gingembre**
Chocolate brownie, ginger vanilla ice cream - 11
- Crème brûlée au Grand Marnier**
Grand Marnier crème brûlée - 11
- Gâteau au fromage et citron**
Lemon cheesecake - 11

V E R S E S

PETIT DÉJEUNER

À LA CARTE

LE CLASSIQUE

Deux ou trois oeufs cuits à votre goût, accompagnés d'un choix de deux viandes (bacon, saucisse, jambon, cretons ou fèves au lard), pommes de terre, tomate provençale, fruits frais et rôties

Two or three eggs cooked to your liking, served with a choice of two meats (bacon, sausage, ham, cretons or baked beans with lard), potatoes, Provençal tomato, fresh fruits and toasts

- 10,95 \$ (2 oeufs/eggs) / 11,95 \$ (3 oeufs/eggs)

L'INCONTOURNABLE

Omelette gaspésienne - Homard, asperges, sauce hollandaise

Gaspésienne omelet - Lobster, asparagus, hollandaise sauce

- 19,95

LE BÉNÉDICTE

Deux oeufs pochés, muffin anglais, sauce hollandaise, pommes de terre, Tomate provençale, fruits frais. Two poached eggs, english muffin, hollandaise sauce, potatoes Provençal tomato, fruits frais

Le convoité - jambon à l'érable cuit maison

Home-cooked maple ham

- 16,95

L'oeuf fumé - saumon fumé et aneth

Smoked salmon and dill

- 16,95

Le végété - épinards et fromage de chèvre

Spinach and goat cheese

- 16,95

LA DENT SUCRÉE

Crêpe banana split - Banane, ananas, fraise, sauce chocolat noir, crème fouettée, noix salées et crème glacée vanille

Banana Split crêpe - Banana, pineapple, strawberry, dark chocolate sauce, whipped cream, salted nuts, vanille ice cream

- 15,95

LES BREUVAGES RÉCONFORTANTS

Mimosa champagne

- 23

Mimosa mousseux

- 13

Veuve clicquot (Fr.)

- 25

Chandon brut (É.-U.)

- 14

Bloody Caesar

- 9