

BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE

V E R S
E S R E
S T A U
R A N T

À PARTAGER

CRETONS, PAIN ET KETCHUP DE FRUITS MAISON - 8
Creton, bread and homemade fruit ketchup

PANIER DE VIENNOISERIES ASSORTIES - 9
French pastry basket

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR - 6
Soup of the day

HUÎTRES, MIGNONETTE ET CITRON - 6/19 12/36
Oysters, mignonette and lemon

SALADE VERTE, VINAIGRETTE PAVOT - P/S 7 G/L 12
Green salad, poppyseed vinaigrette

BLOODY CAESAR MAISON : MINI BURGER, - 17
CHIP DE BACON ET CREVETTE POÊLÉE
Homemade Bloody Caesar: mini-burger, bacon chip and pan seared shrimp

SALADE DE CALMAR, HUMMUS, AGRUMES, - 10
JARDIN DE LÉGUMES ET HERBES, PAIN LAVASH
Calamari salad, hummus, citrus, vegetable garden and herbs, lavosh bread

PLATEAU DE CHARCUTERIES : PROSCIUTTO, - 18
CALABRESE, CULATELLO, TERRINE MAISON
Charcuterie tray: prosciutto, calabrese, culatello, homemade terrine

PLATS PRINCIPAUX

«DÉJEUNER DU CHAMPION» - FOIE GRAS POÊLÉ, - 28
BACON, OEUF DE CAILLE AU PLAT, PAIN PERDU DE
BRIOCHE ET MIGNERON, SIROP D'ÉRABLE
«Breakfast of champions» - Foie gras, bacon, sunny side up quail egg, brioche French toast, Migneron cheese and maple syrup

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET OEUF MOLLET - 24
Mushroom risotto and soft-boiled egg

SAUMON, RÖSTI TRUFFÉ, ASPERGES, SAUCE BÉARNAISE - 26
Salmon, truffled rösti, asparagus, Béarnaise sauce

PANCAKES AU JAMBON ET POMMES CARAMÉLISÉES, - 20
BEURRE AU FOIE GRAS ET SORTILÈGE, PETITS FRUITS
Ham and caramelized apple pancakes, foie gras and Sortilège butter, berries

OMELETTE DU CARNIVORE AVEC SALSA CHILIENNE - 19
Meat lover omelet with Chilean salsa

POULET FRIT ET GAUFRES MAISON, SAUCE BOURBON - 18
ET SIROP D'ÉRABLE, FÊTA FUMÉ
Fried chicken and homemade waffles, bourbon and maple syrup sauce, smoked feta

DESSERTS

BROWNIE AU CHOCOLAT, GLACE À LA VANILLE - 11
GINGEMBRE
Chocolate brownie, ginger vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE - 11
Vanilla crème brûlée

GÂTEAU AU FROMAGE ET CITRON - 11
Lemon cheesecake

SOUS-CHEF EXÉCUTIF : ANTHONY JOYCE | CHEF DE CUISINE: YOUNES KERKOUR

RÉSERVEZ / BOOK ONLINE

PETIT DÉJEUNER

VERS
ES RE
STAUR
ANT

À LA CARTE

LE CLASSIQUE

DEUX OU – 10,95 \$ (2 ŒUFS/EGGS) / 11,95 \$ (3 ŒUFS/EGGS)
TROIS ŒUFS CUITS À VOTRE GOÛT, ACCOMPAGNÉS D'UN
CHOIX DE DEUX VIANDES (BACON, SAUCISSES, JAMBON,
CRETONS OU FÈVES AU LARD), POMMES DE TERRE, TOMATE
PROVENÇALE ET RÔTIÉS

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 and toast

L'INCONTOURNABLE

OMELETTE GASPÉSIENNE • HOMARD, ASPERGES, – 19,95
SAUCE HOLLANDAISE

Gaspésienne omelet : Lobster, asparagus, hollandaise sauce

LE BÉNÉDICTE

DEUX ŒUFS POCHÉS, MUFFIN ANGLAIS, SAUCE HOLLANDAISE, POMMES DE TERRE,
TOMATE PROVENÇALE

TWO POACHED EGGS, ENGLISH MUFFIN, HOLLANDAISE SAUCE, POTATOES,
PROVENÇAL TOMATO

LE CONVOITÉ • JAMBON À L'ÉRABLE CUIT MAISON – 16,95
Home-cooked ham with maple syrup

L'OEUF FUMÉ • SAUMON FUMÉ ET ANETH – 16,95
Smoked salmon and dill

LE VÉGÉ • ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE – 16,95
Spinach and goat cheese

LA DENT SUCRÉE

CRÊPE BANANA SPLIT: BANANES, ANANAS, FRAISES, – 15,95
SAUCE CHOCOLAT NOIR, CRÈME FOUETTÉE, NOIX SALÉES
ET CRÈME GLACÉE VANILLE

Banana Split crêpe: bananas, pineapples, strawberries, dark chocolate
sauce, whipped cream, salted nuts, vanilla ice cream

LES BREUVAGES RÉCONFORTANTS

MIMOSA CHAMPAGNE – 23

MIMOSA MOUSSEUX – 11

VEUVE CLICQUOT (FR.) – 25

CHANDON BRUT (É.-U.) – 14

BLOODY CAESAR – 9

RÉSERVEZ / BOOK ONLINE