



☞
SERVICE
DE 10H00 À 15H00
☞

APÉROS

MIMOSA	8 \$
royal	15 \$
BLOODY CAESAR	7 \$
KIR	7 \$
royal	15 \$

BRUNCH

SOUPE DU JOUR

ou

VERRINE DE FRUITS FRAIS,
granola et yogourt au miel

ou

PETIT JUS D'ORANGE



RÖSTI AU VIEUX CHEDDAR, saumon grillé,
crème sûre à l'aneth, cresson et oeuf poché

OMELETTE AU RIOPELLE, lardons de pancetta et
pieds bleus

GRILLED CHEESE AU CANARD CONFIT ET
GRUYÈRE DES GROTTEs, salade d'endive,
pommes vertes et amandes torréfiées,
vinaigrette au moût de pommes.....+4 \$

PAIN PERDU AU CURRY MADRAS,
champignons forestiers, bacon grillé, oeuf poché,
sauce hollandaise et roquette.....+4 \$

FISH'M'CHIPS D'AIGLEFIN D'ISLANDE,
salade de chou et mayonnaise à l'espelette

PARMENTIER DE JARRET D'AGNEAU BRAISÉ,
jus aux épices de magreb, haricots fins au beurre



DESSERT DU JOUR.....+5 \$
THÉ OU CAFÉ RÉGULIER INCLUS

19,00 \$

Notez que la table d'hôte du brunch change toutes les semaines.

LES CLASSIQUES

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON au gruyère réserve.....	10.5 \$
SALADE FRISÉE aux lardons et oeuf poché.....	10 \$
SALADE DE FRUITS DE SAISON.....	8 \$

HUÎTRES SELON L'ARRIVAGE

6, 9, 12 PdM

PLATS

CROISSANT au Riopelle, jambon et oeuf brouillé.....	11.5 \$
DEUX ŒUFS AU CHOIX, chorizo grillé, bacon, rattes et champignons.....	13.5 \$
ŒUFS BÉNÉDICTE, 1 oeuf / 2 oeufs jambon et champignons.....	9 / 15 \$
saumon fumé et épinards.....	9 / 15 \$
STEAK ET FRITES beurre maître d'hôtel.....	20 \$
(avec un oeuf + 1.50 \$)	
TARTARE DE BŒUF coupé au couteau.....	20 \$

LES EXTRAS

POMME DE TERRE sarladaises.....	4 \$
CHORIZO grillé.....	5 \$
BACON FUMÉ maison.....	4 \$
FRITES.....	4 \$
FÈVES AU LARD à l'érable.....	4 \$
BAGUETTE GRILLÉE, beurre, confiture	2 \$
Portion de FROMAGE..... {les 30 g}	5 \$

Demandez notre sélection

DESSERTS

CRÈME BRULÉE à la vanille Bourbon.....	7 \$
BROWNIE au chocolat et crème à la fève tonka....	7 \$
PROFITEROLES à la fleur d'oranger et caramel au chocolat araguaní.....	7 \$

Veuillez s.v.p. nous signaler toute allergie