

# BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

DIMANCHE 14 MAI – 11H À 14H30

## MOTHER'S DAY BRUNCH

SUNDAY MAY 14 – 11 A.M. TO 2:30 P.M.

### **ENTRÉE** / *Starter*

VIENNOISERIES DU JOUR, FRUITS FRAIS TRANCHÉES, MIMOSA (AVEC OU SANS ALCOOL)

Pastries of the day, sliced fresh fruits, Mimosa (with or without alcohol)

### **PLAT AU CHOIX** / *Main Course*

POULET FRIT AU MIEL, GAUFRE BELGE, CRÈME DE SRIRACHA ET SALADE MESCLUN - **31**

Fried chicken with honey, Belgian waffle, Sriracha cream and mesclun - 31

TRIO D'ŒUFS BÉNÉDICTINE, SAUMON FUMÉ ET ÉPINARDS - **31**

Trio of eggs benedict, smoked salmon and spinach - 31

ŒUFS POCHÉS, FÈVES AU LARD À L'ÉRABLE ET MIREPOIX - **31**

Poached eggs, maple baked beans and mirepoix - 31

ENTRECÔTE GRILLÉE, ŒUFS, SAUCE BÉARNAISE, FRITES DE LÉGUMES RACINES - **51**

Grilled rib steak, eggs, Béarnaise sauce, root vegetable fries - 51

CRÊPES FRANÇAISES FARCIES AU POULET ET CHAMPIGNONS À LA CRÈME, GRATINÉE AU FROMAGE LOUIS D'OR - **35**

French pancakes stuffed with chicken, mushrooms and cream, au gratin with Louis D'or cheese - 35

CRÊPES AU BABEURRE, BLEUETS, THYM ET CRÈME CITRON - **31**

Buttermilk pancakes, blueberries, thyme and lemon cream - 31

LATKES AU SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME À LA CIBOULETTE ET SALADE VERTE - **33**

Homemade smoked salmon latkes, chive cream and green salad - 33

### **DESSERT** / *Dessert*

PLATEAU DE MIGNARDISES DE NOTRE CHEF PÂTISSIÈRE

Sweets platter from our pastry chef

*Moitié prix pour les enfants de 12 ans et moins. Half price for children 12 and under.*