

BRUNCH DE PÂQUES

DIMANCHE 9 AVRIL – 11H À 14H30

EASTER BRUNCH

SUNDAY APRIL 9 – 11 A.M. TO 2:30 P.M.

ENTRÉES (inclus avec chaque plat)
/ Starters (included with main course)

VIENNOISERIES DU JOUR
Pastries of the day

FRUITS FRAIS TRANCHÉES
Sliced fresh fruits

MIMOSA AUX BAIES (AVEC OU SANS ALCOOL)
Berry 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 (inclus avec chaque plat)
/ Dessert (included with main course)

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.