

Menu Déjeuner

Breakfast Menu



Le déjeuner classique – Canadian Classic

2 œufs au choix, pommes de terre, fruits frais, choix de saucisse, jambon maison ou bacon, accompagné de pain bio rôti de nos amis de la boulangerie À chacun son Pain

2 eggs, potatoes, a choice of bacon, homemade ham or sausage, served with artisanal toasted bread from our friends of the bakery - À chacun son Pain

La cassolette – The Skillet

Mélange de pommes de terre, généreux mélange de légumes du moment, lardons, saucisse, fromage en grains, nappé de sauce hollandaise et deux œufs miroir

A mix of potatoes, vegetables, lardons, sausages, and fresh cheese curds topped with a Hollandaise sauce and 2 sunny-side-up eggs

Le plaisir coupable – Grilled Cheese

Pain brioché au lait garni d'un beurre d'oignons caramélisés, jambon braisé à la bière, fromage l'Arrière-cour et de roquette, accompagné de pommes de terre

Brioche bread garnished with caramelized onion butter, homemade cooked ham, l'Arrière-cour cheese and arugula. Served with potatoes

Bien-être – Wellness

1 œuf cuit dur ou poché, fromage cheddar canadien, petit bol de yogourt à la vanille garni de fruits et de granola fait maison, accompagné de pain bio rôti de nos amis de la boulangerie À chacun son Pain

- Ajouter du gravlax de saumon maison + 6 \$

Hard-boiled or poached egg, Canadian cheddar, a small bowl of yogurt topped with fresh berries and homemade granola. Served with handmade toasted bread from our friends of the bakery - À chacun son Pain

- Add salmon gravlax + \$6

Béné-fique – Eggs "Béné"

Sur muffin anglais (2), jambon braisé à la bière effiloqué, œufs pochés, nappés de sauce hollandaise, accompagnés de pommes de terre et fruits frais

- Remplacer le jambon par du gravlax de saumon maison + 6 \$

On an English muffin (2), poached eggs, braised pulled ham, topped with a Hollandaise sauce, served with potatoes and fresh fruits

- Replace the ham with homemade salmon gravlax + \$6

Crêpes aux pommes – Buttermilk Pancakes

Crêpes au babeurre garnies de pommes sautées au beurre, sauce chaude au sucre à la crème à l'érable, pacanes caramélisées et chantilly

Buttermilk pancakes garnished with sauteed apples, creamy maple syrup sauce, caramelized pecans and whipped cream

18 Passion Bagel au saumon – Salmon Bagel 22

Bagel au sésame garni de fromage à la crème et au citron, gravlax de saumon maison, oignons rouges marinés et pousses d'aneth, accompagné de salade verte et pommes de terre

Toasted sesame bagel garnished with cream cheese, lemon zest, homemade salmon gravlax, and pickled onions. Served with a side of salad and potatoes

19 Bol énergisant – Smoothie Bowl 16

Le bol énergisant, smoothie aux petits fruits des champs, banane et yogourt nature, graines de chia, granola maison à l'avoine, pousses et fruits frais

The energizing smoothie bowl made of wild berries, bananas and yogurt topped with chia seeds, granola crunch and fresh berries

16

EXTRAS

Pommes de terre assaisonnées | Potatoes 5

Bol de fruits frais | Fresh fruits 6

Saucisses | Sausages (2) 4,50

Bacon (3) 5

Œuf | Egg (1) 3,50

Rôties – À chacun son Pain 3,50

Toasts – from the bakery – À chacun son Pain

Croissant 5

Yogourt vanille | Vanilla Yogurt 3,50

Bagel avec fromage à la crème
Bagel with cream cheese 6

—

Buffet continental – Continental Buffet 20
Enfant – Child 10

Buffet-déjeuner – Breakfast Buffet 30
Enfant – Child 15

Flûte de mimosa | Flute of mimosa 10

Bouteille de mimosa | Bottle of mimosa 50

Espresso 3⁵⁰

Allongé | Elongate 3⁵⁰

Cappuccino 4

Latté 4⁵⁰

Chocolat chaud | Hot chocolate 4²⁵

Thé Camellia Sinensis | Tea 3⁵⁰

*Allergies, svp informez votre serveur.

*Allergies, please inform your server.