



BISTRO DIX-NEUF 29

Brunch Fête des Mères

Bisque de homard des Iles, crème sure au bacon, huile de persil simple

Les Plateaux

Plateaux de viennoiseries: mini-croissants, mini-chocolatines, danoises aux framboises

Plateaux de fruits frais, salade de fruits et sirop d'anis

Plateaux de fromage cheddar, tomates et cretons

Plateaux de charcuteries : foie gras, cornichons, croûtons et moutardes de toutes sortes

Plateaux d'asperges vertes, œuf cuit dur et émulsion à l'aneth

Section de la Mer

Guédille aux crevettes de Sept-Iles, chou au vinaigre et émulsion basilic

Crabe Cake, pommes de terre et émulsion paprika fumé et citron

Saumon fumé, concombres, tomates cerises, roquette bio et crumble de pain aillé

Crevettes cocktail de l'Argentine, bouillon tomaté avec émulsion sriracha

Œufs, viandes:

Bénédictines classiques et hollandaise au Yuzu

Omelettes faites devant vous avec garnitures de votre choix

Crêpes au sirop d'érable et pain doré

Jambon cuit sur l'os braisé 9 heures, mélasse, bière rousse et romarin

Fèves au lard maison, chorizo et sirop d'érable

Oreilles de crisse au sirop d'érable et orange

Les classiques : œufs + bacon + saucisses + pommes de terre avec son mélange d'épices

Sucré :

Verrines : citron, chocolat blanc et amandes

Verrines : crumble chocolat noir, crémeux

chocolat 58% et fouettée au cacao

Crème brûlée classique

Panna cotta au sirop d'érable et fraises

Cake aux carottes, épices et crème fraîche

Adultes: 28,28\$

65 et plus: 25,25\$

Enfants 5 à 11ans: 16,16\$

Enfants 0-5 ans: Gratuit

Taxes et services en sus