

# BRUNCH CABANE À SUCRE

Dimanche 31 mars 2019 - 9 /14 H



Soupe aux pois classique comme grand-maman

---

## LES PLATEAUX

---

Viennoiseries: mini-croissants, mini-chocolatines, danoises aux framboises

Fruits frais & salade de fruits dans un sirop de badiane et fenugrec

Fromage cheddar, tomates et cretons

Charcuteries : foie gras, terrines, cornichons, croûtons et moutardes de toutes sortes

Salade de pâtes aux légumes racines, émulsion à la moutarde Dijon

---

## CÔTÉ CABANE À SUCRE

---

Saucisses à hot-dog dans le sirop

Gravlax de saumon de l'Atlantique au Sortilège en salade de panais et autres

Côtes-levées sauce BBQ fumée à l'érable

Garnitures : Salade de chou rouge au vinaigre de cidre de pomme, betteraves marinées, ketchup zucchini à l'ancienne

---

## OEUFS ET VIANDES

---

Œufs en pot Masson, mozzarella 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, lardons rôtis, érable

Oreilles de crisse au sirop et zeste d'orange

Les classiques : œufs, bacon, saucisses, pommes de terre et ses épices

---

## SUCRÉ

---

Tire sur la neige

Pouding chômeur tiède et crème sure à la cassonade

Tartelettes au sucre à la crème

Crème brûlée classique au sirop d'érable

Beignets à l'érable

Adultes: 29,29\$

65 et plus: 26,26\$

Enfants 6 à 11ans: 16,16\$

Enfants 0-5 ans: Gratuit

Taxes et service en sus