

BRUNCH DE PÂQUES

Dimanche 21 AVRIL 2019 - 9 / 14 H



Soupe aux légumes taillés, tapenade persil et parmesan

LES PLATEAUX

Viennoiseries: mini-croissants, mini-chocolatines, et danoises

Pains de toutes sortes et confitures maison

Fruits frais & salade de fruits dans un sirop au gingembre

Fromages du Québec, cheddar et toutes sortes de garnitures

Charcuteries : foie gras, cornichons, croûtons et moutardes variées

VIVE LE PRINTEMPS

Gravlax de saumon aux betteraves, courgettes, aneth et pistaches sucrées-salées

Longe de veau cuit sous-vide, mayo aux cornichons, câpres frits et croûtons aillés

Tomates Hairloom, mozzarella fraîche du Québec, pickels d'oignons perlés et basilic

Tataki de bœuf AAA, rub d'épices maison, légumes croquants et émulsion paprika fumé

OEUFS ET VIANDES

Œuf cuit en pot Masson, champignons, fromage de chèvre et bacon

Omelettes faites devant vous avec garnitures de votre choix

Crêpes au sirop d'érable et pain perdu à la vanille

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

Fèves au lard maison, lardons, sirop d'érable

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

SUCRÉ

Verrine cake au fromage, génoise classique et compote de petits fruits

Tartelettes au crémeux chocolat 56% et crumble

Pouding chômeur et crème fraîche au citron

Crème brûlée au chocolat

Adultes: 29,29\$

65 et plus: 26,26\$

Enfants 6 à 11ans: 16,16\$

Enfants 0-5 ans: Gratuit

Taxes et service en sus