



MENU BRUNCH 2018

Croque-Madame - Jambon fumé à l'érable - Sauce mousseline à l'estragon - Gruyère râpé
Pain Rustique - Œuf au plat - Roquette

Plateau de cochonnailles - Rôti de porc à la moutarde de grand-mère - Bacon - Saucisse Gaspor
Oreille de crisse fumée - Creton pané frit au sirop

Frittata Québécoise au "Corn Beef" - Bœuf salé - Courgette - Poivron - Dignon rouge
Fromage en grain de la trappe - Ketchup aux fruits

Pommes de terre à la Salardaise - Fèves au lard à l'érable

Pain Doré à la cannelle - Ananas confite à la fine sève et romarin - Sucre en poudre
Caramel d'érable

Petits suppléments...

Oreille de crisse +7

Fèves au lard +5

Pain doré +3

Barbe à papa au sucre d'érable +6\$

PDT à Salardaise +5

Option Végé-Érable

(En format Individuel)

Hummus de courge rôtie et citrouille au paprika fumé - Noix glacée aux épices douces
Chips de kale - Tofu poêlé mariné à l'érable, soya et estragon - Œuf au plat - Pain rustique grillé

Menu adulte 25

Menu végété 22

Menu enfant (3-12) 13

Tire d'érable (11h à 15h) +4

| Les prix sont avant taxes et service |