



MENU BRUNCH

CROQUE-MONSIEUR

Pain Rustique – Porc haché aux épices – Champignon – Oignon caramélisé - Fromage Harvarti

PLATEAU DE COCHONNAILLES

Bacon de dos fumé à l'érable - Saucisse Gaspor – Jambon sur os fumé - Oreilles de crisse fumées

MICHE DE PAIN RUSTIQUE au sirop et gros sel

FRITTATA PRINTANIÈRE

Brocoli – Poivron rouge grillé – Oignon rouge - Fromage en grain de La Trappe à Fromage – Ketchup aux fruits

FÈVES AU LARD ET SIROP D'ÉRABLE

POUTINE DÉJEUNER

Patates au gras de canard – Fromage en grains frits – Hollandaise - Jambon fumé sur os – Kale frit

CRÊPES AU BACON & PÉPITES DE CARAMEL

Chips de banane – Sucre en poudre

PETITS SUPPLÉMENTS...

- Oreilles de crisse fumées +7
- Bol de fèves au lard + 6
- Saucisse Gaspor + 8
- Crêpes (3) au bacon & caramel + 6
- Barbe à papa + 6
- PDT à la Salardaise +5

VG ÉRABLE

CROQUE-MONSIEUR AU TOFU ET LENTILLES

Fromage Havarti – Ketchup aux fruits

ROQUETTE ET ICEBERG SUR PÂTE FEUILLETÉE AU PESTO ET CHAMPIGNON

Pois chiches croquants sucrés et salés– Oignon rouge - Vinaigrette érable et moutarde

FRITTATA PRINTANIÈRE – Ketchup aux fruits

Adulte	25
Enfant (3 à 12)	13
Tire érable	4

| Les prix sont avant taxes et service |