



MENU BRUNCH 2017

"Grilled Cheese"

[Pain miché | Jambon fumé | Cheddar fort | Poire | Roquette | Beurre d'érable]

Cochonnailles à l'érable

[Oreilles de crisse fumées | Bacon croustillant | Jambonneau cuisiné à la bière et sirop d'érable | Saucisse de porc de la ferme Gaspor | Cretons de porc]

Œufs brouillés aux oignons verts et bacon

Pommes de terre à la saladaise & Fèves au lard à la mélasse

Gaufres aux pépites de sucre

[Sauce au chocolat | Sucre d'érable | Barbe à papa]

Toast de pain belge au sucre d'érable

Et son beurre composé au thym et fine sève

Condiments

Sirop d'érable La Cuvée du Sorcier

Chutney aux fruits

Marinades maison

Ketchup et moutarde jaune

Petits suppléments...

Oreilles de crisse (+6\$/canne)

Fève au lard (+5\$/bol)

Bol de fruits (+5\$)

Viande (+XX\$)

Gaufre (+5\$/2 unités)

Pommes de terre saladaise (+5\$/bol)

Adultes 24

Enfants 13

| Les prix sont avant taxes et service |

Tire d'érable +3