



# MENU BRUNCH 2021

DIMANCHE DE 9H À 14H • PLATEAUX À PARTAGER

 **ŒUFS BÉNÉDICTINES À LA COURGE RÔTIE ET PANCETTA**  
courge au beurre • œuf poché • chip de pancetta • oignons frits  
sauce béarnaise aux champignons • muffin anglais  
• végé sans pancetta •

## LE CROQUE MADAME

pain campagnard • oignons caramélisés • bacon à l'érable  
fromage Provolone et Suisse • œuf miroir • chou frisé frit

 **LE CROQUE-POMME • VÉGÉ SEULEMENT**

pain campagnard • oignons caramélisés • pommes Geneva  
fromage Provolone et Suisse • chou frisé croustillant • sirop d'érable

 **CASSEROLE DE CHAMPIGNONS GRATINÉS AU TÊTE À PAPINEAU • VÉGÉ SEULEMENT**  
champignons sauvages • sauce ivoire à l'estragon • ciabatta au beurre et fleur de sel

## ASSIETTE DE COCHONNAILLES

oreilles de crisse • saucisses  
jambon fumé sur os • chutney à l'ananas aux épices

 **SALADE DE BRUXELLES À LA POMME**

chou de Bruxelles • pomme Geneva du verger • oignons rouges  
copeaux de Perron • vinaigrette crémeuse à l'érable et graines de carvi

 **HASHBROWN ET SAUCE SUD-OUEST**

 **PAIN À LA COURGETTE ET DATTES**

beurre fouetté aux épices douces

 **BEIGNETS DE PUDDING AU PAIN À LA POMME ET ÉRABLE**

 **TARTELETTE À LA CITROUILLE ET ÉRABLE**

chantilly au caramel brûlé • poussière de noix pralinée

## FOIE GRAS SIGNATURE DU CHEF + 19

escalope de foie gras • pain brioche • pommes caramélisées • caramel d'érable

ADULTES 37

ENFANTS (3-12) 17

ENFANTS (0-2) 5

OPTION VÉGÉ 34

