

BOOZY BRUNCH

7H-15H / 7AM-3PM

*SERVI AVEC POMMES DE TERRE ET FRUITS FRAIS.
*SERVED WITH POTATOES AND FRESH FRUITS.

CLASSIQUES

DEUX OEUFS AU CHOIX* - 24

TWO EGGS OF YOUR CHOICE

Bacon et saucisses de chez Gaspor, pain grillé
Bacon and sausages from Gaspor, grilled bread

BAGEL AU SAUMON - 24

SALMON BAGEL

Gravlax de saumon maison aux agrumes, gel de gingembre, avocat, oignons marinés, salade
Homemade citrus salmon gravlax, ginger gel, avocado, salad

AVO-TOAST - 24 (V Option disponible - Available option)

Avocat, légumes marinés, œuf poché, salade, sur pain de campagne
Avocado, marinated vegetables, poached egg salad, on country bread

CROQUE MADAME TRUFFÉ - 29

Béchamel à la truffe, fromage suisse, jambon à l'os, salade
Truffle béchamel, Swiss cheese, ham, salad

CONTINENTAL - 20

Jambon à l'os, fromage suisse, tomates, fruits, yaourt, viennoiserie
Ham, swiss cheese, tomato, fruits, yogurt, pastry

PLATS

CONTRE-FILET DE BOEUF ANGUS 8oz GRILLÉ - 43 (S)

GRILLED 8 OZ ANGUS SIRLOIN STEAK

Servi avec pommes de terre, salade et sauce choron maison
Served with potatoes, salad and homemade choron sauce

BURGER COMMODORE 7oz - 29

Bœuf Angus, fromage, tomates, cornichons, bacon, poivrons fumés, choron maison, pommes de terre et salade
Angus beef, cheese, tomato, pickle, bacon, smoked pepper, homemade choron, potatoes and salad

CROUSTILLANT À LA COURGE - 17 (V)

CRUNCHY SQUASH

Cumin, coriandre, sauce coco, arachide et salade (sans lactose)
Cumin, coriander, coconut sauce, peanuts and salad (Lactose-free)

À PARTAGER

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 27

CHARCUTERIE PLATTER

Prosciutto, calabrese, salami, rilette de porc, moutarde au miel, olives
Prosciutto, calabrese, salami, pork rilette, honey mustard, olives

PLATEAU DE FROMAGE - 27

CHEESE PLATTER

Brie, Louis d'or, Bleu Bénédicte, Le Douanier
Noix rôties au miel et sumac, raisins rouges
Roasted walnuts with honey and sumac, red grapes

OEUFS BÉNÉDICTINES

EGGS BENEDICT

Deux oeufs pochés, sauce hollandaise maison, fromage suisse
Two poached eggs with a homemade hollandaise sauce, Swiss cheese

SAUMON FUMÉ* - 28

SMOKED SALMON

JAMBON À L'OS* - 26

HAM

VÉGÉ* - 24

VEGETARIAN

Servi sur pain sans gluten
Served on gluten free bread

SUCRÉS

FRENCH TOAST - 22

Caramel salé, ganache montée à la vanille
Salted caramel, vanilla ganache

GAUFRE MAISON - 22

Miel, petits fruits, Chantilly méliot
Honey, berries, sweet clover Chantilly

PARFAIT GRANOLA - 17

Granola, confit de mangue, bleuets, sirop d'érable, yaourts
Granola, mango confit, blueberry, maple syrup, yogurt

CRÈME BRÛLÉE - 11 (S)

Vanille de madagascar et melilot
Madagascar vanilla and melilot

BEIGNET GOURMAND - 13

GOURMET DONUT

Marmelade de pomme et framboise, sorbet pomme et calvados
Apple and raspberry marmalade, apple and calvados sorbet

BREUVAGES

SMOOTHIE DU JOUR - 8

Smoothie of the day

THÉ CAMELIA SINENSIS - 4,50

Camelia Sinensis Tea

CORTADO - 4,50

Cappuccino

CAFÉ GLACÉ - 4,75

Iced coffee

JUS D'ORANGE - 6

Orange juice

CAFÉ FILTRE - 4,50

Filtered coffee

ESPRESSO - 4,00

Latte

ESPRESSO MARTINI - 15

(V) Végétalien
Vegan

(S) Sans gluten
Gluten-free

PENDANT / DURING

2H

10H À 15H / 10AM - 3PM

MIMOSAS À VOLONTÉ

35\$

BOTTOMLESS MIMOSAS

LES TAXES ET LES FRAIS DE SERVICE NE SONT PAS INCLUS. UN POURBOIRE DE 15% SERA AUTOMATIQUÉMENT AJOUTÉ POUR LES GROUPES DE HUIT PERSONNES ET PLUS.

OUR PRICES DO NOT INCLUDE TAXES OR SERVICE CHARGES. 15% GRATUITY CHARGE WILL AUTOMATICALLY BE ADDED FOR GROUPS OF EIGHT PEOPLE AND MORE.