

MENU BRUNCH

Réserveation entre 10h30 et 12h00

(servi jusqu'à 13h30)



LES PLATS FROIDS

Scones salés au bacon et cheddar, gravlax de saumon maison, betteraves-aneth, chantilly au fromage de chèvre, betteraves jaunes marinées, pousses de radis pourpres

Plateau de saumon fumé maison, blinis aux épinards, labneh au citron et fenouil

Cretons maison en beurrier et condiments

Planche de charcuteries : mortadelle, prosciutto, moussette de foie de volaille, coppa

Viennoiseries assorties / Bol de petits fruits / Plateaux de fromages / Station de rôties

Granola maison à l'érable, yogourt buffala de la ferme Maciocia

Plateau de légumes grillés et marinés au balsamique blanc / Salade verte vinaigrette maison

Station de pâtisseries et mignardises maison

LES PLATS CHAUDS

Grilled cheese à l'omelette, jambon maison effiloché, fromage Oka fumé, confit d'oignons, moutarde à l'érable

Pain doré à la brioche, beurre de poires caramélisées à la fleur de sel, marmelade maison

Œufs bénédicins sur pain campagnard aux canneberges, magret de canard fumé, hollandaise au foie gras, purée de carottes au miel, oignons caramélisés au balsamique

Petite cassolette de pommes de terre Gabrielle, bacon, confit de pintade, crémeuse au brie, poireaux, œuf tourné

Station de crêpes françaises et oeufs, beurre aux agrumes, sirop d'érable

Saucisses et bacon artisanal du Rang 4

Pommes de terre style Hashbrown

Fèves au lard, jambon sur l'os braisé à la bière et à l'érable

Réserveation : (450) 468-1142 # 242

Prix *: 25,95\$ par personne
12,95\$ enfant de 5 à 12 ans
Gratuit 4 ans et moins

*Taxes et service en sus