

## BRUNCH

SAMEDI ET DIMANCHE DE 9H À 16H

Soupière du moment	6,95
Salade de haricots verts, champignons marinés, croustilles de pomme de terre, coriandre, sésame et vinaigrette au miso	7,95
Panini déjeuner au jambon forêt noire, oeuf, bacon, fromage Hatley et chutney de pomme et fenouil	14,95
Quiche au poireau, courgette et fromage Pacifique Rock, servie avec salade verte à la crème et au citron	14,95
Gaufre au lait de beurre façon gâteau au fromage, chantilly au fromage à la crème, compote de bleuets, et tire éponge	15,95
Cromesquis de boudin aux oignons caramélisés, oeuf poché, purée de chou-fleur, beurre de poire, salade de pickles de chou-fleur, pacanes et vinaigrette aux lardons	17,95
Croissant doré, beurre de pomme, chantilly au caramel dulce de leche et crumble de biscuits spéculoos	14,95
Focaccia, crème de mozzarella, prosciutto, oeuf, salade de tomates aux herbes fraîches et parmesan	18,95
Poitrine de dindon du Québec, salade de quinoa, basilic, carotte, patate douce, abricot et pacanes	15,95
Courge poivrée farcie au tofu et aux épinards, oeuf miroir, salade de choux de Bruxelles, raisins frais et noisettes grillées	16,95
Crêpe soufflée Dutch Baby, framboises, confiture de pêche, crémeux au yogourt au chocolat blanc et pistaches sablées	14,95

## PETITES FRINGALES

Pain aux courgettes et double chocolat	2,95
Pain aux bananes	2,95
Muffin (saveurs du moment)	2,95
Croissant au beurre, servi avec confiture de saison	3,75
Petit pot de yogourt au mélilot, compoté de pomme, gelée de pommette et granola maison aux graines de citrouille et tournesol	5,95

