



menu brunch
brunch menu
8h-14h

les incontournables
the essentials

- 16 Le classique: 1 oeuf, pommes de terre, rôties, 1 choix de viande (bacon, jambon ou saucisse)**
The classic: 1 egg, potatoes, toasted bread and choice of meat (bacon, ham or sausage)
- 23 La totale: 2 oeufs, pommes de terre, rôties, bacon, jambon et saucisse**
The big brunch: 2 eggs, potatoes, toasted bread, bacon, ham and sausage
- 18 Gravlax de saumon aux algues, rémoulade de céleri-rave, écume de bisque de crustacés**
Seaweed salmon gravlax, celeriac remoulade, shellfish bisque foam
- 19 Tartine aux courges délicata confites et rôties, cerises de terre, boursin maison aux herbes, chutney de courges**
Confit and grilled squash toast, ground cherries, herb boursin cheese, squash chutney
- 26 Croque madame, jambon blanc, oeuf miroir, sauce mornay, servi avec salad**
Croque madame, white ham, sunnyside-up egg, mornay sauce, served with salad
- 21 Gaufres et poulet frit: gaufre au parmesan, poulet frit, sauce bbq blanche, miel aux herbes**
Chicken and waffles: parmesan waffle, fried chicken, white bbq sauce, herb infused honey

les plats signature
signature dishes

- 18 Brouillade d'oeufs aux oursins de Rimouski, muffin anglais, fromage fouetté aux herbes, ciboulette**
Sea urchin scrambled eggs, english muffin, herbed whipped cheese and chives
- 15 Tarte tatin aux courgettes, patates et poireaux, yogourt pressé, huile verte**
Zucchini, potato and leek tatin, strained yogurt, green oil
- 20 Oeufs bénédictines: oeufs pochés, muffin anglais, sauce à la betterave rouge, confiture d'oignons au fromage de chèvre, poudre d'oignons brûlés, bird mix de Noël**
Eggs benedict: poached eggs, english muffins, red beet sauce, onion and goat cheese jam, browned onion powder, Christmas bird mix
- 20 Le boudin de grand-maman Thérèse, yogourt au céleri-rave, pommes de terre dauphines aux céleri-raves, beurre de pommes et pommettes grillées**
Grand-maman Thérèse's blood pudding recipe, celeriac yogurt, celeriac dauphine potatoes, apple butter and grilled crab apple garnish

les à-côtés

the sides

- 3 Rôties de pain campagnard**
Country-style toasted bread
- 4/8 Pommes de terre espagnoles, mayo à la tartufata, parmesan**
Spanish potatoes, tartufata mayonnaise, parmesan
- 9/16 Oeufs mimosa à la boule au jambon à Nicole: jambon haché, fromage à la crème, olives farcies et herbes**
Deviled eggs like Nicole's ham ball: minced ham, cream cheese, stuffed olives and herbs
- 17 Terrine de foie gras et de foie de veau, pickles du moment et pain grillé**
Foie gras and veal liver terrine, pickles and grilled bread



pour les becs sucrés

for the sweet-toothed

- 13 Pain perdu aux bananes, granola sablé à l'érable, ganache au chocolat blanc**
Banana pain perdu, maple shortbread granola, white chocolate ganache
- 13 Macaron au chocolat façon Reine Élisabeth: ganache au chocolat blanc, fromage à la crème aux canneberges, garniture de dattes, noix de coco et ananas confits**
Chocolate macaron Reine Elizabeth style: white chocolate ganache, cranberry cream cheese, dates, coconut and confit pineapples

les extras

the extras

bacon maison 4.75

homemade bacon

saucisse Turlo 5.75

Turlo sausage

jambon Turlo 4.75

Turlo ham

boudin noir maison 7

homemade black pudding

oeuf 2.50

egg

fromage du moment 6.75

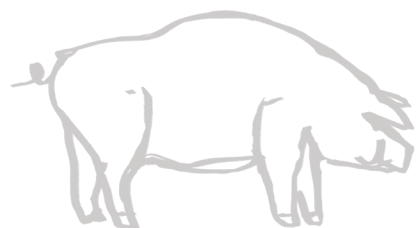
cheese

gaufre 4

waffle

gravlax de saumon 6

salmon gravlax



les cafés
coffees

- 4.⁵⁰ espresso/allongé
- 5 double espresso/allongé
- 5 café au lait tasse
- 6 café au lait bol
- 5 chocolat chaud
- 5.⁷⁵ cappuccino
- 5.⁵⁰ mocha
- 4 thé/tisane



breuvages
beverages

- 4.²⁵ limonade maison
homemade lemonade
- 4.⁵⁰ thé glacé maison
homemade iced tea
- 3.⁷⁵ boisson gazeuse
soft drink
- 2.⁷⁵/3.⁵⁰ jus
juice
- 3.⁷⁵/6.⁷⁵ eau minérale
sparkling water

à boire! aubergiste!
let's have a drink!

- 13.⁷⁵ brunch old fashioned
- 13.⁷⁵ espresso martini
- 9/12 cidre en fût
- 12/62 mimosa (orange, pomme ou pamplemousse)
- 9 mimosa sans alcool