

les incontournables

the essentials

- 17 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)
- 24 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, pêches fraîches, shishitos grillés, huile de livèche et graines de tournesol rôties**
Seaweed salmon gravlax, fresh peaches, grilled shishitos, lovage oil and sunflower seeds
- 18 Brouillade d'oeufs aux oursins de Rimouski, pain de ménage au levain de la boulangerie Epi'Fanny, fromage fouetté aux herbes, ciboulette, oeufs de mulot**
Sea urchin scrambled eggs, grilled bread, herbed whipped cheese, chives and mullet roe
- 26 Croque madame, jambon blanc, oeuf miroir, sauce mornay, laitue**
Croque madame, white ham, sunny side-up egg, mornay sauce, lettuce
- 22 Gaufres et poulet frit: gaufre au parmesan, poulet frit, sauce césar, câpres frites, "bacon bits"**
Chicken and waffles: parmesan waffle, fried chicken, caesar sauce, fried capers, bacon bits

les plats signature

signature dishes

- 14 Brioches salées: fromage à la crème, tomates séchées, épinards, feta, beurre d'artichauts**
Savoury brioches: cream cheese, sundried tomatoes, spinach, feta, artichoke butter
- 14 Melon de Montréal, bresaola maison, panko frit au paprika et au basilic**
Montreal Melon, homemade bresaola, paprika and basil fried panko
- 20 Oeufs bénédictines: oeufs pochés, muffin anglais, sauce au fromage à la crème et au céleri-rave rôti, relish de fenouil, poudre de fenouil et "bird mix"**
Eggs benedict: poached eggs, english muffins, cream cheese and roasted celeriac sauce, fennel relish, fennel powder and bird mix
- 24 Le boudin de grand-maman Thérèse, rillettes de porc aux épices à creton, chutney de carottes au miel épicé, babeurre et huile rouge**
Grand-maman Thérèse's blood pudding recipe, pork rillettes with creton spices, spicy honey carrot chutney, buttermilk and red oil

les à-côtés

the sides

- 3 Rôties de pain de ménage au levain de la boulangerie Epi'Fanny**
Toasted sourdough bread from Epi'Fanny bakery
- 4/8 Pommes de terre espagnoles, mayo à la tartufata, parmesan**
Spanish potatoes, tartufata mayonnaise, parmesan
- 9/16 Oeufs mimosa au saumon fumé, fromage à la crème, câpres frites, échalotes marinées, croûtons de focaccia, épices à bagel**
Smoked salmon deviled eggs, cream cheese, fried capers, pickled shallots, focaccia croutons and bagel spices
- 10 Roussettes maison au foie gras... oui oui, des roussettes au foie gras!**
Homemade foie gras crullers



pour les becs sucrés

for the sweet-toothed

- 13 Pain perdu façon gâteau aux carottes, confit de raisins secs, carottes confites au miel, ganache au fromage à la crème et au chocolat blanc et granola**
Carrot cake pain perdu, confit raisins, honey confit carrots, cream cheese and white chocolate ganache and granola
- 10 Douceur du moment**
Cake of the day



à boire! aubergiste!

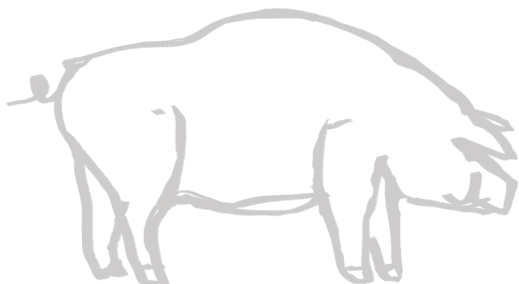
let's have a drink!

- 13.75 "orléans spritz"**
- 13.75 espresso martini**
- 12/62 mimosa (orange, pomme ou pamplemousse)**
- 9 mimosa sans alcool**

les extras

the extras

- oeuf egg 2.50**
- fromage du moment cheese 6.75**
- gaufre waffle 4**
- gravlax de saumon salmon gravlax 6**
- bacon maison homemade bacon 4.75**
- saucisse Turlo Turlo sausage 5.75**
- jambon Turlo Turlo ham 4.75**
- boudin noir black pudding 7**



les cafés

coffees

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



breuvages

beverages

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

nos précieux·ses collaborateurs·ices

our precious collaborators

Turlo	Symbiose
La Baigneuse	Alternative Vins & Spiritueux
Les Jardins de la Mescla	Boires
L'Abeille Dansante	Vini Vins
Érablière Lemay Beaudet	Planvin
La Villa Vinaigres	Primavin
Epi'Fanny	Maître de Chai
L'AcadéMycète	Vermentino
Rose et Lion	Bambara
Ô Champignon	Dame-Jeanne
Fantôme Café	Bella Vita Grands Crus
Cidrerie Verger Bilodeau	La QV
Microferme Donnacona	Vins Fluides
Les Mains Pleines de Pousses	Les Grands Bois
Le Fleuriste du Faubourg	Menaud
Concept LV	Albion
Ludovic Gauthier	Cidre Intrus
Vinum Grappa	À La Dérive
Phomère	NOA
Collus & Recyk	Grosses Lettres
Le Coin Créatif	Guy Labbé