

BRUNCH

FRUITS 6\$
PAIN GRILLÉ / TOAST 2\$
FLANC DE PORC / PORK BELLY 4\$
SAUCISSE / SAUSAGE CHIPOLATA 4\$
FÈVES AU LARD / BAKED BEANS 5\$
JUS D'ORANGE / ORANGE JUICE 4\$
MIMOSA 6\$
BLOODY CEASAR 6\$

LA CORBEILLE, PETITE OU GRANDE (servie avec confitures maison) 8\$ - 12\$

BAKED GOODS, SMALL OR LARGE (served with homemade jams)

GRANOLA MAISON, YOGOURT, FRUITS DE SAISON & MIEL D'ANICET 6\$ - 9\$

HOUSE GRANOLA, YOGURT, SEASONAL FRUITS & ANICET'S HONEY

CROQUE-MONSIEUR & SALADE 15\$

CROQUE-MONSIEUR & SALAD

SAUMON MARINÉ, QUINOA, PETITES LAITUES, AVOCAT, ŒUF CUIT DUR, CITRON 16\$

SALMON GRAVLAX, QUINOA, AVOCADO, HARD BOILED EGG, LEMON

OMELETTE AUX HERBES, CHAMPIGNONS, FOCACCIA, HUILE AU ROMARIN 15\$

FRESH HERB OMELETTE, MUSHROOMS, FOCACCIA, ROSEMARY OIL

AVEC/WITH CHEDDAR + 3\$

PAIN CHALLAH DORÉ, YOGOURT, CANNEBERGES, GRANOLA 14\$

CHALLAH FRENCH TOAST, YOGURT, CRANBERRIES, GRANOLA

AVEC SIROP D'ÉRABLE/ WITH MAPPLE SYRUP + 2\$

2 ŒUFS, SAUCISSE CHIPOLATA & FLANC DE PORC, FÈVES AU LARD (AVEC PAIN GRILLÉ) 15\$

2 EGGS, CHIPOLATA SAUSAGE & PORK BELLY, BAKED BEANS (SERVED WITH TOAST)

LE PLAT DU JOUR / TODAY'S SPECIAL

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR/ASK YOUR WAITER