

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche 14 Mai de 11h à 15h

Toutes les assiettes sont accompagnées de pommes de terre aux épices maison et de la salade de fruits frais. Les produits sont tous issus de producteurs du Québec.

LE BOL DE GRANOLA GOURMAND : 11\$

Granola maison, labneh (yogurt grec très onctueux) et fruits confits

LA SALADE DE FRUITS DE LA TRUIE : 11\$

*Salade de fruits dans son sirop à la marjolaine et thym citronné,
crème glacée maison au mélilot*

LE GRILLED CHEESE «Mon P'tit Cochon» : 15\$

*Grilled Cheese de pain perdu brioché, fromage de chèvre Mascotte,
compotée de pommes et échalotes (large tranche de bacon confit à l'érable+3\$)*

LA POUTINE BÉNÉDICTINE 16\$

*Frites, œuf poché, sauce hollandaise maison, effiloché de jarret de porc du Rang4
bacon à l'érable, fromage en grains*

L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ MAISON : 16\$

*Saumon fumé à l'érable dans notre fumoir artisanal, câpres, oignons,
blinis au sarrasin et yaourt aux herbes fraîches*

LES BÉNÉDICTINES DU CHEF : 20\$

*2 oeufs bénédicines sur muffins anglais, sauce hollandaise maison
(Choix saumon fumé dans notre fumoir artisanal ou jarret de porc du Rang 4)*

LA GAUFRE DU LAC : 24\$

*Gaufre à l'épeautre, cuisse de canard confite, marmelade d'orange maison,
sirop d'érable et piment d'Espelette*

LE TARTARE DE SAUMON À LA FLEUR D'HIBISCUS : 13\$ (Demie portion) / 25\$ (Portion complète)

*Saumon de l'Atlantique coupé au couteau, confit de cassis, mangue fraîche,
poivre du Sichuan, oseille sanguine et croûtons au fenouil et raisins de Corinthe*

«DIMANCHE COCHON» : 26\$

*Flanc de porc au cidre laqué au miel sur compote de pomme et fenouil
servi avec salade de mâche et cresson, gastrique de cidre de glace*

LE TARTARE DE SANGLIER :

15\$ (Demie portion) / 27\$ (Portion Complète)

*Sanglier de Montérégie coupé au couteau, gelée d'épinette, huile de chanvre,
Épinette déshydratée, pignons de pins torréfiés, balsamique de petits fruits*

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ RÉGULIER 2\$

EXPRESSO 2,50\$

TASSE DE CAFÉ AU LAIT 3,10\$

BOL DE CAFÉ AU LAIT 5\$

CHOCOLAT CHAUD MAISON 4\$

CAPPUCINO 3,10\$

DOUBLE EXPRESSO 3,50 \$

EXPRESSO ALLONGÉ 3,10\$

THÉ, INFUSION 2,25\$

VERRE DE LAIT 1,55\$

SMOOTIES

BANANE CHOCOLAT 5\$

PETITS FRUITS ROUGES 5\$

COCKTAILS DU BRUNCH

PUNCH À MAMAN 10\$

Apérol, Havana Club, Cava, citron, jus de pamplemousse

POMME D'API (Sans alcool) 7\$

Framboises, feuilles de menthe, jus de canneberges, moût de pommes de La Cidrerie du Minot

BLOODY DE LA TRUIE 10\$

Mezcal, clamato, épices steak Montréal, céleri, tranche de bacon

BOURBON LEMONADE 9\$

Bourbon, lemonade faite maison, sucre de canne

ROUGE POMME 9\$

Campari, Cidre rosé de la Cidrerie du Minot, citron

LES BULLES DU BRUNCH

- CRÉMANT DE POMME ROSÉ, CIDRERIE DU MINOT, Cidre de pommes rosées, 2.5% d'alcool, Québec
- CAVA, LES CUVÉES MAS PERE, Macabeo, Xarel-Lo, Parellada, Penedès, Espagne,
- FOSS MARAI ROOS BRUT ROSÉ, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Sagrantino, Sangiovese, Toscane, Italie
- DOMAINE BERGEVILLE, Frontenac blanc, St-Pépin, Acadie Blanc, Québec,
- CHAMPAGNE LAURENT PERRIER, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Reims, France

KIR DE CIDRE 6\$

Cidre, choix de crème de cassis ou de Chambord

MIMOSA 9\$

Jus d'orange, Cava

SPRITZ 10\$

Apérol, Cava

KIR ROYAL 10\$

Cava, choix de crème de cassis ou de Chambord

