

LE DÉJEUNER BUFFET | 42.

Notre sélection de Granolas et Charcuteries Maison, Céréales, Yaourts et Fromages Fermiers du Québec, Confitures, Saumon Fumé, Fruits Frais, Viennoiseries, Œufs Minutes de votre choix (Au Plat, Brouillés ou Pochés), Bacon et Saucisses.

Our selection of Homemade Granola and Charcuteries, Cereals, Farm Yogurt and Cheese from Québec, Jams, Smoked Salmon, Fresh Fruits, Freshly Baked Viennoiseries, Choice of Eggs (Fried Eggs, Scrambled or Poached), Bacon and Sausages.

Le Déjeuner Buffet est servi avec :
Café Biologique ou Thé et
Jus d'Orange ou de Pamplemousse
*Le Buffet Breakfast is served with:
Organic Coffee or Tea and
Orange or Grapefruit Juice*

LE DÉJEUNER FERMIER | 25.

DEUX ŒUFS À VOTRE GOÛT :

Brouillés, Au Plat, Pochés
Avec Pommes de Terre Rissolées et Tomates Fraîches

Avec Choix d'une Garniture :

Bacon, Saucisse Toulousaine, Jambon Fumé de la Ferme Gaspor

Two Eggs:

*Scrambled, Sunny-Side Up, Poached
With Sautéed Potatoe and Fresh Tomatoes*

With Choice of One Side:

Bacon, Toulouse Sausage and Smoked Gaspor Farm Ham

Le déjeuner fermier est servi avec:
Café Biologique ou Thé, Jus d'Orange ou de Pamplemousse, Confitures
Choix de Pain Blanc, Multigrain, Complet ou Baguette
*Served with: Organic Coffee or Tea, Jams, Orange or Grapefruit Juice
Choice of Plain Toast, Multigrain, Whole Wheat Toast or Baguette*

LES PLATS - MAIN COURSES

- BÉNÉDICTINES** 21.
Jambon Fumé de Porcelet, Épinards, Sauce Hollandaise
Eggs Benedict, Smoked Ham, Spinach, Hollandaise Sauce
- OMELETTE AUX CHAMPIGNONS** 26.
Poireaux et Cheddar Doux
Mushroom Omelette, Leaks and Mild Cheddar
- LE MONTRÉALAIS** 17.
Bagel St-Viateur, Saumon King Fumé Maison, Fromage à la Crème,
Salade de Concombres Libanais et Radis à la Fleur de Sel
*St-Viateur Bagel, Homemade Smoked King Salmon, Cream Cheese,
Libanese Cucumbers and Radishes Salad à la Fleur de Sel*

LES SUCRÉS - SWEETS

- PANIER DE VIENNOISERIES (4 Pièces)** 11.
Viennoiseries Basket (4 items)
- GRUAU MAISON** 15.
Sucre Roux, Raisins Secs et Noix de Pécan Caramélisées
Steel-Cut Oatmeal, Raisins, Brown Sugar and Candied Pecans
- GAUFRE MINUTE** 17.
Sauce au Chocolat, Sirop d'Érable et Chantilly
Homemade Waffle, Chocolate Sauce, Maple Syrup and Chantilly
- PANCAKES** 16.
Crème Fouettée et Compotée de Fruits de Saison
Traditional Pancakes, Chantilly and Seasonal Fruits Compote
- PAIN PERDU*** 18.
Doré à la Commande, Servi avec Compote de Poire et Caramel au Beurre Salé
Traditional French Toast served with Pear Compote and Salted Butter Caramel
- *La Préparation Nécessite 12 Minutes de Cuisson | *Please allow 12 Minutes for Preparation*
- YAOURT À LA GRECQUE** 14.
Yaourt Grecque, Fruits Rouges, Fruits de Saison et Miel d'Ici
Greek Yogourt, Berries and Seasonal Fruits with Local Honey

ET AUSSI - EXTRAS

BACON OU SAUCISSE TOULOUSAINNE OU JAMBON FUMÉ <i>Bacon OR Toulousaine Sausage OR Smoked Ham</i>	8.
SAUCISSE DE DINDE OU BACON DE DINDE Turkey Sausage OR Turkey Bacon	12.
FRUITS ROUGES <i>Fresh Berries</i>	19.
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON <i>Seasonal Fruits P late</i>	18.

LES BOISSONS - DRINKS

COCKTAILS

LE MIMOSA Cava, Jus d'Orange Frais	14.
KIR ROYAL Champagne, Crème de Cassis Monna & Filles de l'Île d'Orléans	33.

JUS

JUS D'ORANGE FRAIS	5.5
JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS	5.5
SMOOTHIE DU JOUR	9.5

CAFÉS

CAFÉ RÉGULIER OU DÉCAFÉINÉ	5.
ESPRESSO	4.5
DOUBLE ESPRESSO	5.5
CAPPUCCINO	5.
CAFÉ AU LAIT	5.

THÉS & INFUSIONS

THÉS NOIRS Signature Black, Earl Grey, Bold Breakfast, Earl Grey Déthéiné	5.
THÉS VERTS Sencha, Classic Green, Genmaicha	5.
LES INFUSIONS Citron Calm, Menthe et Verveine, Celebration Medley, Rouge Provence	5.