



# Menu déjeuner

06H30 - 11H00

## DÉJEUNERS CHAUDS | HOT BREAKFASTS

**Le classique Montréalais**   21\$  
The Montreal classic

2 oeufs\*, choix de bacon ou saucisse de la Ferme Gaspor, fèves au lard, pommes de terre au beurre et aux fines herbes.

2 eggs\*, choice of Gaspor Farm bacon or sausage, homemade beans, herb and buttered potatoes.

**Le lendemain de veille**   25\$  
The hangover

3 œufs, 2 tranches de bacon, 2 saucisses et jambon de la Ferme Gaspor, pommes de terres, pain perdu et fèves au lard.

3 eggs, 2 slices of bacon, 2 sausages and ham from Gaspor Farm, herb and buttered potatoes, homemade beans.

**Croque madame**   20\$  
Ham and cheese sandwich & egg

Œuf\* miroir, jambon fumé à l'érable Scotstown, Emmental du Québec, brioche Arhoma aux herbes.

Sunny side up egg\*, Scotstown smoked maple ham, Quebec Emmental cheese, herbed Arhoma brioche.

**Oeuf poché au Canard confit**   19\$  
Poached egg with duck confit

Canard confit du Lac-Brome, 1 oeuf\* poché, sauce hollandaise, pommes de terre rôties, salade verte et fruits.

Lac Brome duck confit, 1 poached egg\*, Hollandaise sauce, roasted potatoes, green salad with fruit.

**Oeuf poché végé**   19\$  
Veggie poached egg

Légumes rôtis, 1 oeuf\* poché, sauce hollandaise, pommes de terre rôties, salade verte et fruits.

Roasted vegetables, 1 poached egg\*, Hollandaise sauce, roasted potatoes, green salad and fruit.

**Frittata du jour**  19\$  
Frittata of the day

Inspiration du chef, viande, légumes de saison et vinaigrette à la roquette et à l'estragon.

Chef inspired meat frittata, seasonal vegetables, aragula and tarragon vinaigrette.

TAXES EN SUS. TAXES NOT INCLUDED.

# Menu déjeuner

06H30 - 11H00

## Frittata végétarienne 19\$

Veggie frittata

Inspiration du chef, légumes de saison, vinaigrette à la roquette et à l'estragon.

Chef inspired veggie frittata, seasonal vegetables, arugula and tarragon vinaigrette.

## Pain perdu 15\$

French toast

Pain brioché Arhoma, sirop d'érable du Québec, crème fouettée épicée et compote maison.

Arhoma brioche bread, cinnamon and vanilla dredge, maple syrup, spiced whipped cream and homemade compote.

## Crêpes Américaines 18\$

Pancakes

Crêpes, fruits de saison, crème fouettée, crème anglaise, sirop d'érable du Québec.

Pancakes, seasonal fruit, whipped cream, custard, Quebec maple syrup.

## Gruau d'ici 14\$

Porridge

Avoine de la Ferme Olofee, fruits de saison, sirop d'érable du Québec.

Rolled oats from Olofee Farm, seasonal fruit, Quebec maple syrup.

## Gauffres 18\$

Waffles

Gauffres, fruits, pacanes, caramel, chocolat et sucre en poudre.  
Waffles, fruit, pecans, caramel, chocolate and powdered sugar

### Extras

**Pommes de terres rôties** - Fried potatoes 4\$

**Bacon Gaspior** - Gaspior Bacon 3\$

**Saucisses Gaspior** - Gaspior sausages 5\$

\*TOUS NOS OEUFS PROVIENNENT DU QUÉBEC,  
ALL OUR EGGS COME FROM QUEBEC FARMS.

CAFÉ ET JUS D'ORANGE INCLUS  
COFFEE & ORANGE JUICE INCLUDED



JUS D'ORANGE INCLUS  
ORANGE JUICE INCLUDED



TAXES EN SUS. TAXES NOT INCLUDED.

# Menu déjeuner

06H30 - 11H00

## BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

<b>Café régulier</b>   Regular coffee	2,50\$
<b>Café régulier large</b>   Large regular coffee	3,50\$
<b>Espresso</b>	3,00\$
<b>Americano</b>	3,00\$
<b>Café allongé</b>   Long coffee	3,00\$
<b>Capuccino</b>	3,75\$
<b>Capuccino large</b>   Large capuccino	4,50\$
<b>Macchiato</b>	3,00\$
<b>Café au lait</b>   Latte	3,75\$
<b>Café au lait large</b>   Large Latte	4,50\$
<b>Chocolat chaud</b>   Hot chocolate	3,50\$
<b>Matcha Latte</b>	5,75\$
<b>Thé</b>   Tea	2,25\$
<b>Tisane</b>   Herbal tea	2,25\$
<b>Extra lait d'amande ou lait de soya</b> <i>Extra almond milk or soy milk</i>	0,75\$
<b>Extra lait d'amande ou lait de soya - Large</b> <i>Large - Extra almond milk or soy milk</i>	1,25\$

TAXES EN SUS. TAXES NOT INCLUDED.

