

E

LE MATINAL

WEEK-END

Sur la planche à partager

Rillettes maison, olives et cornichons

Assortiment de noix à l'érable et au thé du Labrador, tartinade du moment et croûtons

Œuf bénédicte Évolution 24

Gravlax de truite saumonée au gin Piger Henricus, asperges, espuma de sauce béarnaise au sumac, gaufre de panais

Deuxième œuf 7

Boudin 22

Tartiflette au boudin noir maison, pommes de terre Gabrielle, poireaux confits, lardons, sauce crème au rhum Sainte-Marie & œuf mollet

Tartare de truite 24

Airelles confites, boutons de marguerite, vinaigrette au miel Evolution & liqueur de gingembre Mayhaven, chips de pastrami de saumon

Queue de castor 17

Crumble au bacon, confiture de noix & oignons, beurre d'érable, oreilles de crisse & barbe à papa

Salade 22

Fish cake, crème fraîche, laitue niçoise aux moules & crevettes nordiques, radicchio & haricots

Végétalien 17

Falafels aux haricots blancs & graines de tournesol, hummus de patates douces, légumes marinés & rôtis, salade de radis

Steak & egg 26

Bavette de bœuf marinée, œuf au plat, sauce à la moelle, poêlée de champignons, poireaux confits, pommes de terre & copeaux de fromage La tomme d'Elles

Bol 18

Yogourt pressé, muesli au sarrasin, compote rhubarbe & fraises, smoothie ensoleillé, baguette de seigle au miel

Végétarien 18

Feuilleté aux épinards & fromage Le Fermier au thé des bois, salade de fenouil, pommes de terre rattes, vinaigrette au carvi

Huîtres Prix du marché

Café filtre inclus

Smoothie du jour 7

Mimosa 7



Enfant 9\$

Brouillade d'œufs, bacon, pommes de terre, mini-croissant & confiture

Queue de castor, beurre d'érable & crème fouettée

Grilled cheese au cheddar & bacon, pommes de terre