
LE BRUNCH FAMILIAL : 19 \$/PERSONNE

Plateaux à partager

- Viennoiseries, miel, confiture maison
- Terrine maison, condiments, croûtons

2 choix parmi les suivants

- La cocotte : 2 œufs pochés en cocotte nappés d'une crème aux herbes, pommes de terre rôties, bacon, mouillettes, fruits frais
- La quiche du chef servie avec salade
- Le bagel au saumon fumé : bagel St-Viateur, fromage à la crème, saumon fumé maison, oignons, câpres et salade
- Crêpes sucrées ou salées avec fruits frais ou salade

Jus d'orange, café, thé et infusion

.....

Menu enfant

- Cocotte ou crêpe aux fruits : 3 à 7 ans : 5 \$ / 8 à 12 ans : 10,50 \$

Extras

- Bacon fumé au bois de pommier, patates rôties : 3 \$/personne
- Fèves au lard : 3,50 \$/personne
- Fromages brie, cheddar et emmental (15 g chacun/personne) : 4 \$/personne
- Fromages Douanier cendré, Brie Portneuf, Chèvre noir (15 g chacun/personne) : 8 \$/personne
- Cocktail mimosa : 7 \$/personne
- Gâteau avec inscription (minimum 8 portions) : 3,50 \$/personne

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Menu sujet à changement.

LE BRUNCH CHAMPÊTRE (buffet) : 24,95 \$/PERSONNE

Plateaux à partager

- Viennoiseries, miel, confiture maison
- Saumon fumé maison, câpres, oignons, fromage à la crème, croûtons de bagel
- Fruits frais
- Terrine maison, condiments, croûtons
- Assortiment de quiches
- Salade verte
- Tomates provençales
- Salade de carottes et raisins secs, vinaigrette à l'érable

Jus d'orange, café, thé et infusion

.....

Menu enfant

3 à 7 ans : 5 \$ / 8 à 12 ans : 10,50 \$

Extras

- Bacon fumé au bois de pommier, pommes de terre rôties : 3 \$/personne
- Fèves au lard : 3,50 \$/personne
- Fromages brie, cheddar et emmental (15 g chacun/personne) : 4 \$/personne
- Fromages Douanier cendré, Brie Portneuf, Chèvre noir (15 g chacun/personne) : 8 \$/personne
- Cocktail mimosa : 7 \$/personne
- Gâteau avec inscription (minimum 8 portions) : 3,50 \$/personne

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Menu sujet à changement.