

# BRUNCH DOUCEURS GOURMANDES

## LA GRANDE TABLÉE 49\$/PERS.

Tous ces plats seront servis en formule à partager

### AMUSE-BOUCHE

Pommes caramélisées d'Alexandra au poivre des dunes, yogourt de brebis à la vanille, crumble façon croustade à l'avoine et au beurre de baratte

### BRISÉ D'AUTOMNE

Courge rôtie, mayonnaise à la truffe, canneberges séchées, neige de parmesan, pommes paille frites, miel d'automne

Rillettes de saumon, rémoulade crémeuse de céleri aux herbes et au citron, poires confites, gel de poire  
Cromesquis du moment, ketchup aux fruits, épices d'automne

Salade d'agrumes frais, sirop de mélisse et zeste de citron vert

Toasts de focaccia grillés, pain suisse moelleux au chocolat et à la crème pâtissière, croissant, cake d'Irlande poêlé au beurre noisette  
Confiture de fruits du verger

### APÉRITIFS MATINAUX

MIMOSA RIOUX 14  
Jus de pomme Paulared, griottes, épices, mousseux

MIMOSA 12  
Jus d'orange fraîchement pressé, mousseux

KIR MOUSSEUX 12  
Crème de cassis Monna & Filles, mousseux

KIR ROYAL 22  
Crème de cassis Monna & Filles, champagne

MOÛT DE POMME 7  
Cidrerie Saint-Nicolas, 0,5% d'alcool

SPRITZ SOLEIL 14  
Amermelade, mousseux, soda

BRUNCH FESTIF 65  
Bouteille de mousseux, jus de votre choix

*extra pour deux à partager*

Ajoutez à votre Grande Tablee une stracciatella artisanale, betteraves, prunes, noix caramélisées + 8 / personne

OU

Foie gras au torchon au poivre, cake aux fruits confits, fruits d'automne + 12 / personne

### CONFORT D'ARRIÈRE-PAYS

Œufs parfaits, pouding au pain frit au cheddar et à l'oignon, salade de roquette, vinaigrette aux lardons  
Saucisse de canard artisanale aux pommes et à la moutarde, chutney de canneberges

Boudin noir maison au piment Gorria et à la sauge, relish de courgettes

Flanc de porc Turlo de Bellechasse, laque au miel de l'Ours brun et au damari d'avoine Massawipp

Rösti de pommes de terre façon Pont-Neuf, sauce fondue au cheddar Perron vieilli deux ans

→ *portion enfant* 15

### À BOIRE

DOUCEUR DE L'AURE 8  
Jus d'orange fraîchement pressé à la main

PETIT VELOUR 7  
Smoothie du jour

MIEL CROQUANT 8  
Jus fais de pomme Honeycrisp de Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans

### CAFÉS DE SPÉCIALITÉ

ESPRESSO ou AMERICANO 5

LATTE 6

CAPPUCCINO ou MACCHIATO 6

MATCHA (chaud, froid ou limonade) 8

Notre café est torréfié par Fantôme Café, ici à Québec. Il est produit par Mauricio Salaverria dans la région d'Apaneca au El Salvador.

# BRUNCH DOUCEURS GOURMANDES

## THE BIG TABLE 49\$/PERS.

All of these dishes will be served as a sharing platter

### AMUSE-BOUCHE

Alexandra's caramelized apples with dune pepper, vanilla sheep's milk yogurt, oat and churned butter crumble

### BRISÉ D'AUTOMNE

Roasted squash, truffle mayonnaise, dried cranberries, Parmesan snow, crispy shoestring potatoes, autumn honey

Salmon rillettes, creamy celery rémoulade with herbs and lemon, confit pears, pear gel

Cromesquis of the day, fruit ketchup, autumn spices

Fresh citrus salad, lemon balm syrup and lime zest

Grilled focaccia toast, soft Swiss brioche with chocolate and pastry cream, croissant, cake d'Irlande pan-fried in brown butter

Orchard fruit jam

## MORNING CHEERS

MIMOSA RIOUX 12  
Paulared apple juice, sour cherries, spices, sparkling wine

MIMOSA 12  
Freshly squeezed orange juice & sparkling wine

KIR MOUSSEUX 12  
Monna & Filles blackcurrant liqueur & sparkling wine

KIR ROYAL 22  
Monna & Filles blackcurrant liqueur & champagne

APPLE MUST 7  
Cidrerie Saint-Nicolas, 0,5% alcohol

SPRITZ SOLEIL 14  
Amermelade, sparkling wine & soda

BRUNCH FESTIF 65  
Bottle of sparkling wine & juice of your choice

*extra to share for two*

Add to your Grande Tablée

Artisanal stracciatella, Beets, plums, candied nuts  
+ \$8 / person

OR

Foie gras torchon, candied fruit cake, autumn fruits  
\$12 / person

### CONFORT D'ARRIÈRE-PAYS

Slow-cooked eggs, fried cheddar and onion bread pudding, arugula salad, bacon vinaigrette

Artisanal duck sausage with apples and mustard, cranberry chutney

House-made blood sausage with Gorria pepper and sage, zucchini relish

Turlo pork belly from Bellechasse, L'Ours brun honey and Massawippi oat damari glaze

→ *Kid's portion* 15

## TO DRINK

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE 8

PETIT VELOUR 7  
Smoothie of the day

MIEL CROQUANT 8  
Fresh Honeycrisp apple juice from Saint-Jean-de-l'Île-d'Orléans

## SPECIALTY COFFEES

ESPRESSO or AMERICANO 5

LATTE 6

CAPPUCCINO or MACCHIATO 6

MATCHA (hot, cold or as a lemonade) 8

Our coffee is roasted by Fantôme Café, here in Quebec. It is produced by Mauricio Salaverria in the Apaneca region of El Salvador.