BRUNCH DOUCEURS GOURMANDES

LA GRANDE TABLÉE 45$/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

BRISE 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

extra pour deux a pargater

Ajoutez à votre Grande Tablée 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

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

À BOIRE

DOUCEUR DE L'AURORE — 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 45$/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

BRISE 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

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

Pont-Neuf-style potato rösti, melted two-year-aged Perron cheddar sauce.

→ *Kid's portion* 15

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

MORNING CHEERS

MIMOSA RIOUX 14
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

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.