MENU

BRUNCH

DISPONIBLE SAMEDI ET DIMANCHE ENTRE 11H ET 15H

SG **HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24** mignonnettes maison — 16 / 30 / 55

SG **HUÎTRES CONDIMENTÉES • 2 / 4 / 6** poiré de glace, noix de grenoble, crème sûre à l'estragon — 7 / 12 / 17

SG **HUÎTRES ROCKEFELLER DU MOMENT • 2 / 4 / 6** — 7 / 12 / 17



VG **FOCACCIA & BEURRE DU MOMENT** — 6

VG **FOCACCIA & DIP** stracciatella di burrata, cerises noires confites au romarin, pistaches, menthe — 18

VL SG **OLIVES** — 6

VL SG **CHAMPIGNONS MARINÉS AU SÉSAME** — 7

VG SG **VELOUTÉ DE COURGE AUX ÉPICES D'AUTOMNE** miel épicé, pepitas, chèvre — 10

VG **HOUMOUS DE BETTERAVE** feta, betterave marinée, arilles, persil, naan maison — 13

SG **PATATES AU GRAS DE CANARD** crème à la sauge, pecorino romano — 11

BÉNÉDICTINE pouding yorkshire, bacon/gravlax, oeufs pochés, hollandaise, salade/patates — 25

VG **PAIN DORÉ TIRAMISU** pain brioché, crème mascarpone-marsala, crémeux café, crumble — 24

PAIN DORÉ SUCRÉ-SALÉ pain brioché, chutney pommes-lardons, sauce foie gras, oeuf poché — 26

CROISSANT DÉJEUNER bacon/gravlax, ricotta fouettée aux herbes, oeuf, salade/patates — 26

VG **OEUFS EN PURGATOIRE** puttanesca, oeufs coulants, feta, naan maison, herbes fraîches — 24

SG **GRAVLAX DE SAUMON** salade de fenouil, yogourt pamplemousse, edamame glacés au sésame, arilles — 22

TARTARE DE CANARD FRAIS ET FUMÉ chèvre, romarin, rémoulade, cerises, peau de canard, croûtons — 28

PLATEAU TERRE & MER 4 huîtres fraîches, tartare de canard, salade gravlax, rillettes de saumon — 70

PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES • 2 / 4 PERS chutney, croûtons, condiments, pickles — 20 / 38

ASSIETTE DE RILLETTES DU MOMENT chutney, mousse de chèvre, croûtons, cornichons — 15

VG VÉGÉTARIEN VL VÉGÉTALIEN SG SANS GLUTEN

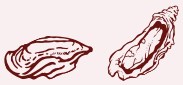
ALIMENTS DU QUÉBEC · RESTAURANT AU MENU

Veuillez nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire afin de mieux vous servir.

BRUNCH
MENU

AVAILABLE SATURDAY & SUNDAY BETWEEN 11AM & 3PM

SG	**OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24** house mignonnettes	16 / 30 / 55
SG	**GARNISHED OYSTERS • 2 / 4 / 6** ice perry, walnuts, tarragon sour cream	7 / 12 / 17
SG	**ROCKEFELLER OYSTERS OF THE MOMENT • 2 / 4 / 6**	7 / 12 / 17



VG	**FOCACCIA & WHIPPED BUTTER OF THE MOMENT**	6
VG	**FOCACCIA & DIP** stracciatella di burrata, black cherry and rosemary confit, pistachios, mint	18
VL SG	**OLIVES**	6
VL SG	**MARINATED MUSHROOMS WITH SESAME**	7
VG SG	**SQUASH SOUP WITH FALLS SPICES** hot honey, pepitas, goat cheese	10
VG	**BEETROOT HUMMUS** feta, pickled beets, pomegranate seeds, parsley, homemade naan bread	13
SG	**DUCK FAT POTATOES** sage cream, pecorino romano	11
	BENEDICT yorkshire pudding, gravlax/bacon, poached eggs, hollandaise, salad/potatoes	25
VG	**TIRAMISU FRENCH TOAST** brioche bread, marsala mascarpone, coffee crémeux, milk crumble	24
	SWEET & SAVOURY FRENCH TOAST brioche bread, apple-bacon chutney, foie gras sauce, poached egg	26
	BREAKFAST CROISSANT gravlax/bacon, whipped ricotta and herbs, egg, salad/potatoes	26
VG	**EGGS IN PURGATORY** puttanesca, runny eggs, feta, homemade naan, fresh herbs	24
SG	**SALMON GRAVLAX** fennel salad, grapefruit yogurt, sesame glazed edamame, pomegranate seeds	22
	FRESH & SMOKED DUCK TARTARE goat cheese, rosemary, remoulade, cherries, duck skin, croutons	28
	LAND & SEA PLATTER 4 raw oysters, duck tartare, salmon gravlax salad, salmon rillettes	70
	CHARCUTERIE & CHEESE BOARD • 2 / 4 PERS chutney, croutons, condiments, pickles	20 / 38
	HOMEMADE RILLETTES OF THE MOMENT chutney, goat cheese mousse, croutons, pickles	15

VG VEGETARIAN VL VEGAN SG GLUTEN FREE

ALIMENTS DU QUÉBEC RESTAURANT AU MENU

Please advise us about any allergies or food restrictions so we can better serve you.