



NOTRE BRUNCH !

MISE EN APPÉTIT-inclus-

Dégustation de charcuterie fine biologique & fromage fin du Qc, condiment maison
Choix de 2 allongés, un café au lait ou café filtre



SMOOTHIE ÉNERGISANT -5 -

Soleil éclatée, carotte, passion, argousier, gingembre, mangue, orange & pêche !!

OU

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ -7-

Les meilleures oranges fraîches du moment pressées pour vous



NOTRE LÉGENDAIRE -22 -

Œufs de poule pochés (2), sauce hollandaise, pain artisanal rôti de la boulangerie Borderon, rösti, fruits frais, flanc de porc (bien gras!) laqué à l'ail noir de l'île & érable, chipolata, tomate garnie

UN STEAK À CHEVAL ?!? -19-

Steak de légumineuses aux graines & aux noix, épices Mtl, tomates de Mélanie, sauce hollandaise, cheddar mi-fort, toast de pain de blé grillé, épinards, œuf de poule au plat, haricots marinés

LE CROUSTILLANT BIEN MOELLEUX D'ANNA-18-

Pouding au pain frit maison, meringue rose, sorbet framboise à la rose, baies de saison du Québec, gel de fenouil, tuiles de fraises, crumble au son d'avoine biologique

LA CAMPAGNARDE -21-

Toast de pain Village raisonné de la boulangerie Borderon, champignons de cultures du Québec, épinards, sauce au fromage cheddar de l'Isle-aux-Grues, œuf de poule, rösti de pomme de terre, tomate garnie

COURGETTES À LA MER! -23 -

Cake croustillant, salsa de chair de homard & saumon fumée maison, mayonnaise au bacon de mer, Romesco, courgettes, œuf de poule & tomates confites, olives, tournesol & citron



EXTRA BOUDIN NOIR MAISON... L'INCONTOURNABLE! +5

Notre fameux boudin noir à la sauge, miel du rucher des Basse-Terre & piment gorria,
Ketchup de tomates vert d'Essaim Ferme



LA CRÈME DE LA CRÈME BRÛLÉE! -5-

Crème brûlée lavande, compotée de pêche, bleuet & cassis du Capitaine,
Chantilly au mélilot sauvage, crumble aux flocons d'avoine biologique de la Gaspésie

Veillez s'il-vous-plaît nous mentionner toute allergie à votre égard.

Nous travaillons selon une cuisine inventive utilisant une multitude de produits pouvant ne pas être mentionnés.



OUR BRUNCH!

MISE EN APPÉTIT-included-

Tasting of organic fine charcuterie & fine cheese from Qc, homemade condiment
Choice of 2 elongated, one latte or filter coffee



ENERGY SMOOTHIE -5-

Sun, carrot, passionfruit, sea buckthorn, ginger, orange, mango & peach !!

OU

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ -7-

The best fresh oranges of the moment pressed for you



NOTRE LÉGENDAIRE -22-

Poached eggs (2), hollandaise sauce, roasted artisanal bread from Borderon bakery,
potato roast, fresh fruit, black garlic & maple-lacquered pork belly (good fat!), *chipolata*, tomato filling

UN STEAK À CHEVAL ?! -19-

Legume vegetable steak with seeds & nuts, Mtl spices, Mélanie tomatoes, hollandaise sauce,
medium cheddar, toast of wheat bread, spinach, fried chicken egg, marinated beans

LE CROUSTILLANT BIEN MOELLEUX D'ANNA-18-

Homemade bread pudding, pink meringue, raspberry rose sorbet, berries from Ile d'Orléans,
fennel gel & strawberry tiles, organic oat bran crumble

LA CAMPAGNARDE -21-

Toast of Village bread from Borderon bakery, Quebec cultivated mushrooms, spinach,
Isle-aux-Grues old cheddar cheese sauce, egg, potato roast, tomato topping

COURGETTES À LA MER! -23-

Crispy seafood cake, lobster meat & our homemade smoked salmon, seaweed mayonnaise, *romesco* sauce,
Quebec zucchini, egg, virgin candied tomatoes, olives, sunflower & lemon confit



EXTRA! HOMEMADE BLACK PUDDING... THE MUST-HAVE! +5

Our famous black pudding with sage, honey from Rucher des Basses-Terre & gorria pepper,
Homemade green ketchup with green tomatoe from *l'Essaim Ferme*



LA CRÈME DE LA CRÈME BRÛLÉE! -5-

Lavander crème brûlée, peach, blueberries & blackcurrant compote, sweet clover Chantilly,
crumble with biologic oat flakes from Gaspésie

Please let us know of any allergies you may have.

We work according to an inventive cuisine using a multitude of products that may not be mentioned.