

# -Notre brunch !-

## **SMOOTHIE SOLEIL ÉNERGISANT -6-**

Une bonne portion de fruits mélangée avec amour !

## **JUS VERT CHLOROPHYLLE -8-**

Mélange frais & santé préparé pour vous avec une touche d'exotisme !

## **MIMOSA RIOUX -11-**

Bulles, jus de poires, sirop de cannelle

## **POMME À CHEVREUIL -25-**

Cidrie Au Pied de Cochon, 750 ml, 6.1%



## **NOTRE LÉGENDAIRE -21-**

Œufs de poule pochés (2), sauce hollandaise, pain artisanal rôti de notre boulanger, rösti, fruits frais, flanc de porc (bien gras!) laqué à l'ail noir de l'Île & érable, saucisse chipolata maison & tomates cerises confites

## **LA CROQUÉE DU VERGER -18-**

Pain doré à l'ancienne fait au pain *stollen* amandes & raisins, purée de pommes au thym citronnée, pommes du verger poêlées à l'érable, canneberges fraîches & crème anglaise au poivre des dunes

## **LE DINDON DE LA FARCE -20-**

Œuf bédictine, muffin anglais à l'estragon du Goût du plaisir, rôti de dinde confite doucement au babeurre, sauce hollandaise & condiment béarnaise, rösti de pomme de terre, salade d'herbes

## **LE CAMPAGNARD -22-**

Spätzles maison au sarrasin de la Gaspésie, champignons de cultures du Québec poêlés aux herbes, bébés épinards, sauce au fromage cheddar de l'Isle-aux-grues, œuf de poule, copeaux de Tomme, pain artisanal rôti

## **LES NATURES DIVINES -23-**

Saumon fumé maison au bois d'érable, accras de saumon croustillant à l'aneth & crème sûre citronnée au bacon de la mer, courgette rôtie façon amandines au beurre noisette, œuf de poule, condiment à la romesco & tomates cerises confites

## **LE CROUSTILLANT BIEN MOELLEUX D'ANNA -19-**

Pouding au pain frit maison, sorbet maison, gel de fruit rouge, baies au sirop herbacé, crémeux chocolat blanc à la fraise d'automne & meringues roses craquantes, feuilles de basilic

**AJOUTEZ NOTRE INCONTOURNABLE BOUDIN NOIR  
À N'IMPORTE QUEL PLAT ! -8-**