

Carte Brunch

LES APÉROS

- Le jus d'orange ou pamplemousse 3
Le jus d'orange et fraises (pour 2)...6.5
Le mousseux jus d'orange.....5.5
Le mousseux orange et fraises 6.
Bloody César ou Marie.....6.5
Kir Cassis..... 6.
Kir Chambord 6.
Kir Royal6.5
Fresita (vin mousseux à la fraise) .. 9.

NOS CLASSIQUES

LE P'TIT DÉJ

Baguette ou muffin du jour ou croissant ou bagel, fromage à la crème ou rillettes, un bol de café au lait ou une tasse de chocolat chaud à l'ancienne
8.5

LE QUARTIER LATIN

Yogourt ou salade de fruits, oeuf au choix, baguette grillée, confiture maison ou rillettes, café, lait ou chocolat chaud
1 œuf 9. • 2 œufs 10.

LE QUÉBÉCOIS

Œuf au choix, 1 viande au choix, pommes de terre sautées, pain au choix et confiture maison
1 œuf 9.5 • 2 œufs 11.

LE SPÉCIAL « CAFÉ DU MONDE »

2 œufs au choix, rillettes, saucisse (1), bacon (1), jambon (1), gaufre Chantilly, crème à l'érable, pommes de terre sautées, pain au choix et confiture maison
15.

LE SANTÉ

Yogourt vanille et petits fruits, pain aux canneberges, céréales Muslix
10.

LES BÉNÉDICTINES

LE VATICAN

Œuf poché servi sur muffins anglais grillé et jambon, nappé de sauce hollandaise
1 œuf 12. • 2 œufs 14.5

LE SUÉDOIS

Œuf poché servi sur muffins anglais grillé et saumon fumé, nappé de sauce hollandaise
1 œuf 13. • 2 œufs 15.5

LE VERSAILLES

Œuf poché servi sur muffins anglais grillé, brie, épinards et pleurotes, nappé de sauce hollandaise
1 œuf 13. • 2 œufs 15.5

LA CLÉMENTINE

Œuf poché servi sur muffins anglais grillé fromage gruyère, tomate tranchée, nappé de sauce Mornay au vin blanc
1 œuf 13. • 2 œufs 15.5

LE BOURGUIGNON

Œuf poché servi sur muffins anglais grillé champignons et oignons émincés, échalotes, vin rouge, bacon, nappé de sauce hollandaise
1 œuf 13. • 2 œufs 15.5

LA PROVENÇALE

Œuf poché servi sur muffins anglais grillé, piments rouges et verts, tomates, oignons, zuchinis, ail et basilic, nappé de sauce hollandaise
1 œuf 13. • 2 œufs 15.5

LA LYONNAISE

Œuf poché servi sur muffins anglais grillé canard confit, oignons, échalotes, poireaux émincés, persil et vin blanc, nappé de sauce hollandaise
1 œuf 14. • 2 œufs 16.5

LA PAYSANNE

Œuf poché servi sur muffins anglais grillé, champignons, pleurotes, épinards, canard confit, échalotes et oignons, vin blanc, nappé de sauce hollandaise
1 œuf 14. • 2 œufs 16.5

LE CARDINAL

Œuf poché servi sur muffins anglais grillé chair de homard, échalotes, tomates, céleri, nappé de sauce hollandaise à la Newburg
1 œuf 15. • 2 œufs 17.5

LES CRÊPES

LA FANTASIE AUX FRUITS

Fruits frais, crème Chantilly et coulis de framboises
13.

LE DÉLICE DE L'ÎLE D'ORLÉANS

Pommes sautées, sauce à l'érable et fromage cheddar
13.5

LES BROUILLÉS

PROVENCE

Garnis d'asperges et fromage de chèvre
13.

PÉRIGORD

Garnis de chiffonnade de canard confit, confiture de raisins au Porto
14.5

CHARENTE-MARITIME

Sur un lit de saumon fumé, crème sûre à l'aneth,
15.

LES OMELETTES

3 œufs

LA PRINTANIÈRE

Farcie de légumes sautés au basilic, ail et tomates
14.

NICE

Farcie de notre jambon maison, fromage suisse et champignons sautés
14.5



Carte Lunch

LES SOUPES ET ENTRÉES

- Le potage frais du jour 4.5
La soupe à l'oignon et poireaux
au gratin 7.5
La soupe de poissons, sa rouille,
sbrintz et croûtons 8.
Le délice d'artichauts
au saumon fumé 8.5
Le bocal de rillettes et foie gras
avec chutney à la mangue 11.
Les crevettes « Rive Gauche » . . 13.5

LES VITE-FAITS

- La tartine campagnarde
Pain campagnard garni de thon,
tomates, céleri, mayonnaise
et oeuf dur, servie avec frites . . . 11.
Le croque baguette de jambon
de Paris et Suisse canadien servi
avec frites et mayonnaise ou petite
salade d'accompagnement 14.
La baguette paysanne garnie
de fromage à la crème, tomates,
champignons, poulet et fromage
de chèvre gratiné 15.

LES SALADES

- La César classique
Entrée 8.
Plat principal classique 15.
Plat principal avec poulet 17.5
La salade frivole aux légumes
grillés et au saumon 17.

LA RÔTISSERIE

- Le quart de poulet fermier servi
avec frites et mayonnaise 16.5
Le demi poulet fermier
servi avec petite salade Boston
et pommes de terre en purée . . . 21.5

L'HEURE DU LUNCH

- La saucisse de Toulouse
aux deux moutardes 16.
Le boudin noir, sauce aux
pommes, oignons et Calvados . . 19.5
La bavette de boeuf Angus,
à l'échalote française
et frites maison 19.5
Le steak-frites
au beurre de cresson frais 19.5
Les tortellinis au crabe et homard
sauce bisque gratinée 23.

LE CASSE-FAIM

Un verre de Rosé avec ça ?

JAMBON BRAISÉ MAISON
Jambon fumé braisé au jus
servi avec frites
14.

BAGEL SAUMON FUMÉ
2 demi-bagels garnis de
saumon fumé, fromage crème,
câpres, oignons, crème sûre
à l'aneth, salade
d'accompagnement et frites
14.

L'ASSIETTE DE CUISSE (1)
DE CANARD CONFIT
Pommes de terre sautées
et salade mesclun
16.

ASSIETTE PIQUE-NIQUE
(pour 2 personnes)
Saumon fumé, rillettes,
fondant de foie de canard,
oeuf mayonnaise, croûtons,
asperges vertes, camembert,
prosciutto et frites
29.

DESSERTS

- Deux truffes maison 3.5
La tarte poir'sucre 7.
La coupole de trois sorbets 7.
Les profiteroles à la vanille
et chocolat tiède 7.
Le petit pot de crème
au chocolat belge 7.5

- La crème brûlée à la façon
Café du Monde 8.
Le gâteau au fromage brûlé 8.
La crème glacée frite et caramel
au beurre 8.5

*Le moelleux au chocolat
et glace vanille 8.5

*La tarte tatin faite juste
pour vous et glace vanille 8.5

L'assiette trio crème brûlée, mousse
au chocolat, soufflé au Triple sec . 9.

**Cuit à la commande.*