

# Carte Brunch

## LES APÉROS

- Le jus d'orange ou pamplemousse ..... 3  
Le mousseux jus d'orange ..... 5.5  
Le mousseux orange et fraises ..... 6.5  
Bloody César ou Marie ..... 6.5  
Kir Cassis ..... 6.5  
Kir Chambord ..... 6.5  
Kir Royal ..... 7.  
Le jus d'orange et fraises (pour 2) ... 7.  
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 10. • 2 œufs 11.5

### 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  
15.5

## LE SANTÉ

Yogourt vanille et petits fruits, pain aux canneberges, céréales Muslix  
11.

## LES BÉNÉDICTINES

### LE VATICAN

Œuf poché servi sur muffin anglais grillé et jambon, nappé de sauce hollandaise  
1 œuf 12.5 • 2 œufs 14.5

### LE VERSAILLES

Œuf poché servi sur muffin anglais grillé, brie, épinards et pleurotes, nappé de sauce hollandaise  
1 œuf 14. • 2 œufs 16.

### LA CLÉMENTINE

Œuf poché servi sur muffin anglais grillé, fromage gruyère, tomate tranchée, nappé de sauce Mornay au vin blanc  
1 œuf 14. • 2 œufs 16.

### LE BOURGUIGNON

Œuf poché servi sur muffin anglais grillé, champignons et oignons émincés, échalotes, vin rouge, bacon, nappé de sauce hollandaise  
1 œuf 14. • 2 œufs 16.

### LA PROVENÇALE

Œuf poché servi sur muffin anglais grillé, piments rouges et verts, tomates, oignons, zuchinis, ail et basilic, nappé de sauce hollandaise  
1 œuf 14. • 2 œufs 16.

### LA LYONNAISE

Œuf poché servi sur muffin anglais grillé, canard confit, oignons, échalotes, poireaux émincés, persil et vin blanc, nappé de sauce hollandaise  
1 œuf 14.5 • 2 œufs 16.5

### LA PAYSANNE

Œuf poché servi sur muffin anglais grillé, champignons, pleurotes, épinards, canard confit, échalotes et oignons, vin blanc, nappé de sauce hollandaise  
1 œuf 14.5 • 2 œufs 16.5

### LE SUÉDOIS

Œuf poché servi sur muffin anglais grillé et saumon fumé, nappé de sauce hollandaise  
1 œuf 14.5 • 2 œufs 16.5

### LE CARDINAL

Œuf poché servi sur muffin 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

Petits fruits, crème Chantilly et coulis de framboises  
13.5

### LE DÉLICE DE L'ÎLE D'ORLÉANS

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

## LES BROUILLÉS

### PÉRIGORD

Garnis de chiffonnade de canard confit, confiture de raisins au Porto  
15.

### CHARENTE-MARITIME

Sur un lit de saumon fumé, crème sûre à l'aneth  
15.5

## LES OMELETTES

3 œufs

### LA PRINTANIÈRE

Farcie de légumes sautés au basilic, ail et tomates  
14.5

### 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 petite salade de mini-épinards  
avec, au choix, parmesan, bleu  
ou tomme de chèvre . . . . . 6.75
- La soupe à l'oignon et poireaux  
au gratin . . . . . 8.
- Le bocal de rillettes et foie gras  
avec chutney à la mangue . . . . . 13.
- Le saumon fumé,  
blinis et crème d'aneth . . . . . 13.  
*Accompagnez-le d'un verre de vodka . . 5.5*
- Le carpaccio de bœuf à l'huile  
d'olive et copeaux de Reggiano . . 14.

## LES SALADES

- La César classique  
Entrée . . . . . 8.5  
Plat principal classique . . . . . 17.  
Plat principal avec poulet . . . . . 19.5
- La salade frivole aux légumes  
grillés et au saumon . . . . . 19.

## LES VITE-FAITS

Le croque baguette de jambon  
de Paris et gruyère suisse servi  
avec frites et mayonnaise ou petite  
salade d'accompagnement . . . . 15.5

La tartine de chèvre, tomates,  
légumes grillés et pesto . . . . . 16.5  
*(Frites et/ou salade d'accompagnement)*

## LA RÔTISSERIE

Le quart de poulet fermier  
au choix du chef servi avec  
frites et mayonnaise . . . . . 17.5

Le demi poulet fermier  
servi avec petite salade Boston  
et pommes de terre en purée . . . . 23.

## L'HEURE DU LUNCH

Le steak-frites (170 gr)  
au beurre de cresson frais, servi  
avec frites et sauce au choix. . . . 22.

La bavette de bœuf Angus,  
à l'échalote française  
et frites maison . . . . . 23.

Les raviolis au crabe  
et au homard gratinés . . . . . 26.

L'entrecôte (280 gr) AAA servie  
avec frites et sauce au choix. . . . 30.

## LE CASSE-FAIM

JAMBON BRAISÉ MAISON  
Jambon fumé braisé au jus  
servi avec frites  
15.

BAGEL SAUMON FUMÉ  
2 demi-bagels garnis  
de saumon fumé, fromage  
à la crème, câpres, oignons,  
crème sûre à l'aneth, salade  
d'accompagnement et frites  
15.5

L'ASSIETTE DE CUISSE (1)  
DE CANARD CONFIT  
Pommes de terre sautées  
et salade mesclun  
18.

ASSIETTE PIQUE-NIQUE  
(pour 2 personnes)  
Saumon fumé, rillettes,  
fondant de foie de canard,  
œuf mayonnaise, croûtons,  
asperges vertes, camembert,  
prosciutto et frites  
32.

Le pain est apporté sur demande

## DESSERTS

- Les truffes maison (2) . . . . . 3.5
- La tarte poir'sucre . . . . . 7.
- La coupole de trois sorbets . . . . . 7.5
- Les profiteroles à la vanille  
et chocolat tiède . . . . . 8.
- Le petit pot de crème  
au chocolat belge . . . . . 8.

La crème brûlée à la façon  
Café du Monde . . . . . 8.5

Le gâteau au fromage brûlé . . . . . 8.5

La crème glacée frite et caramel  
au beurre . . . . . 9.

\*Le moelleux au chocolat  
et glace vanille . . . . . 9.

\*La tarte tatin faite juste  
pour vous et glace vanille . . . . . 9.

L'assiette trio crème brûlée,  
mousse au chocolat,  
soufflé au Triple sec . . . . . 9.5

\*Cuit à la commande.