

Sam. & Dim.  
10h30-13h30

# MENU BRUNCH

- 30\$ Américain**  
3 œufs du Québec  
Bacon de dos, saucisses artisanales et haricots  
Pomme de terre rissolées  
Salade du moment
- 26\$ Tartine avocat saumon**  
Pain de campagne de la Maison Arohma  
Beurre miso et échalotte  
Salade du moment
- 26\$ Pancakes**  
Nutella, Chantilly maison et fraises
- 26\$ Burger au porc effiloché**  
Pain burger de la Maison Arohma  
Salade Coleslaw oignons caramélisés  
Gratin dauphinois
- 32\$ Tartiflette**  
Assortiment de charcuteries  
Salade du moment
- 17\$ Gruau**  
Flocons d'avoine  
Pomme et cannelle
- Extras**
- 4\$** Œuf au choix  
**3,5\$** Toast  
**8\$** Fromage  
**7\$** Fruits tranchés  
**9\$** Saumon fumé, saucisse artisanale, bacon de dos ou jambon braisé  
**6\$** Pomme de terre rissolées aux herbes  
**6\$** Salade du moment  
**4\$** Viennoiserie à l'unité  
**8\$** Yaourt et Granola

Tous nos brunchs comprennent un café régulier ou thé, un jus, beurre et confitures locales.

Pour tout service de restauration, 15% de frais de service sera automatiquement ajouté / For all catering services, 15% service charge will be automatically added.

Sat. & Sun.  
10h30-13h30

## BRUNCH MENU

- 30\$ American**  
3 eggs from Québec  
Back bacon, artisanal sausage, and beans,  
Pan fried potatoes  
Salad of the moment
- 26\$ Avocado and smoke salmon toast**  
Country Style Bread from Maison Arohma  
Miso and shallot butter  
Salad of the moment
- 26\$ Pancakes**  
Nutella, homemade Chantilly et Strawberry
- 26\$ Pulled pork burger**  
Buns from Maison Arohma  
Coleslaw salad et caramelized onions  
Gratin dauphinois
- 32\$ Tartiflette**  
Assortment of cold cuts  
Salad of the moment
- 17\$ Oatmeal**  
Oatmeal Porridge  
Apple, cinnamon
- Extras**
- 4\$** Egg to your taste  
**3, 5\$** Toast  
**8\$** Cheese  
**7\$** Sliced fruits  
**9\$** Smoked Salmon, artisanal sausage, back bacon  
**6\$** Pan fried potatoes  
**6\$** Salad of the moment  
**4\$** One pastry  
**8\$** Yogurt and Granola

