

Ven au 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.

Fri to 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

