



MENU DRAG BRUNCH • 13 SEPTEMBRE 2026

ENTRÉES

POTAGE

Potage au bacon, érable et oignon, garni de fromage en grains St-George

6 \$

TARTARE DE SAUMON

Saumon de l'Atlantique coupé au couteau, salade de courgette, daikon au gingembre, tuile de betterave, crémeux d'avocat, servi avec *chips* maison

18 \$

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE BŒUF

Bœuf CAB coupé au couteau classique, crémeux de Grana Padano, œuf mollet, crostinis au poivre, servi avec *chips* maison

29 \$

OEUFS BÉNÉDICTINE

2 œufs pochés sur muffins anglais, épinards, champignons, sauce hollandaise, fromage de chèvre, ciboulette et pommes de terre déjeuner

26 \$

« CHICKEN & WAFFLE »

Gaufre, poulet frit, sauce au fromage local, émietté de bacon, sirop d'érable épicé et pommes de terre déjeuner

27 \$

POUTINE AU JAMBON À L'ÉRABLE

Pommes de terre déjeuner, fromage en grains, sauce hollandaise, œuf, bacon, jambon dans le sirop et oignons verts

26 \$

ASSIETTE BRUNCH

2 œufs, jambon, bacon et saucisse, servis avec fèves au lard, tranches de pain grillées et pommes de terre déjeuner

29 \$

BAGEL ET GRAVLAX DE SAUMON

Bagel, gravlax de saumon fumé maison aux herbes, roquette, oignons rouges, concombres, capucines marinées, luzerne, servi avec salade de pommes, fenouil et vinaigrette de mûres du Québec

26 \$

DESSERT

« PETS » DE SŒUR

Pâte feuilletée et crème à l'érable

6 \$

PROMOTIONS ALCOOL

ESPRESSO MARTINI | classique, cerise, amande, vanille, guimauve, érable ou citron

10 \$

PINTE DE BIÈRE | Carte blanche Trou du Diable

8 \$

KIT MIMOSA | jus d'orange ou pamplemousse

35 \$

BOUTEILLE DE VIN | rosé Buti Nage

40 \$

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE | Piper Heidsieck

135 \$