

BRUNCH DU DIMANCHE

MISES EN BOUCHE

Mimosa du vignoble / 8\$

Monde les Bulles et jus d'orange

Salade de fruits / 6\$

Fruits variés au choix du chef, amandes grillées, sirop simple et menthe fraîche

LES PLATS

Tous les plats du brunch sont accompagnés de pommes de terre rôties et d'une salade mixte

Oeufs bénédictines (2) / 18\$

Deux oeufs pochés, porchetta de porcelet de la ferme Gaspor et hollandaise au william blanc servi sur muffins anglais, salade du jardin et pommes de terre maison.

Salade du Terroir / 17\$

Protéine au choix du chef, oeuf cuit dur, olives, oignons, tomates, concombres, pommes de terre rattes, laitue et vinaigrette au miel.

Grilled-cheese campagnard / 18\$

Fromage le menestrel, bacon maison de Gaspor, poires et pain de mie rustique.

Galette de sarrasin / 16\$

Galette farcie d'une saucisse toulouse de la ferme Gaspor, fromage le Menestrel, pommes confites et sirop d'érable.

LES PLANCHES

(Planches pour deux, à partager)

Planche du Terroir / 24\$

(+12\$/pers. additionnelle)

Porchetta de porcelet et rilette de porcelet de la ferme Gaspor, saucissons secs, fromages du Québec (le Ménestrel, le Rassembleu) olives, pain, marinades et moutarde maison au vin blanc.

Délice des Rivages / 28\$

(+14\$/pers. additionnelle)

Saumon fumé maison, câpres, oignons, jerky de truite, salade de crevettes de Matane en verrine, mini bagel et fromage de chèvre fouetté à l'aneth.

Planche sucrée / 18\$

(+9\$/pers. additionnelle)

Cotton cheesecake aux pommes; chou profiterole farci de crème pâtissière à l'argousier, sauce au chocolat et fruits frais; sorbet à la lime et chocolats de la chocolaterie Mathilde Fays.

LES DESSERTS

Cotton cheesecake / 8\$

Pommes pochées, nougatine et petits fruits.

Chou profiterole farci / 8\$

Crème pâtissière à l'argousier, sauce au chocolat et fruits frais.

Menu pour enfant disponible sur demande (7,50\$).