

# 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 bénédicines (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\$).