



BRUNCH DE PÂQUES

Dimanche 21 avril 2019

Viennoiseries et jus frais

Pommes de terre rissolées aux herbes et épices cajun

Œufs brouillés

Oeufs bénédicte, saumon fumé et sauce hollandaise à l'aneth

Œufs Mimosa avec saumon fumé et ciboulette

Saucisses, bacon croustillant, fèves au lard à l'érable

Soupe aux pois, bacon fumé à l'érable

Asperges vertes sauce Mikado, pamplemousse rose et pousses d'oseille sanguine

Salade de chou kale, quinoa, framboises, pacanes caramélisées, vinaigrette érable et cidre de pomme

Champignons marinés à l'huile épicée

Salade aux 2 betteraves, roquette, copeaux de pecorino et noix de pin rôties

Salade de carottes à la marocaine

Laitue romaine, croûtons à l'ail, bacon croustillant à l'érable, vinaigrette crémeuse à l'échalote confite

Croquants de légumes du Marché, trempettes du printemps

Marinades assorties et olives gourmandes

Carpaccio de bœuf à l'italienne, mayonnaise au parmesan, champignons sauvages,

copeaux de Padano et huile de persil

Planches de charcuteries et terrines du terroir, chutney de fruits

Ardoises de poissons fumés, condiments et sauces à Serge

Crevettes cocktail sur glace, sauce chili et raifort

Tartare de saumon sur crostini

Pizza crème de porcini et truffes, champignons sautés, effiloché de porc à l'érable et copeaux de parmesan

Sélection de pâtes "à votre goût"

Contre-filet de bœuf de l'Alberta AAA vieilli 40 jours en croûte d'épices, cuisson lente,

sauce Madagascar (coupé en salle)

Chaudrée de saumon à la gaspésienne

Jambon braisé à la bière et érable, chutney de pommes à l'ancienne

Casserole de poulet à la "Cacciatore"

Haricots verts au beurre et fines herbes, carottes glacées

Gratin dauphinois

Planche de fromages du terroir et table à pains

Crêpes au beurre d'érable, gaufres belges

Douceurs de Pâques pour Beccs sucrés

Cascade de chocolat et folie de petits fruits

Café, thé et infusions

Service et taxes en sus

59\$ adulte

Service et taxes en sus

Réservez vite!

Réception ou

514.238.8434

