

BRUNCH DE PÂQUES

Assortiment de jus frais

Pudding chia/coco/érable, gruau froid aux framboises et bananes style ``over night``

Assortiments de Viennoiseries

Pommes rissolées aux fines herbes, œufs brouillés

Saucisses, bacon, fèves au lard

Œufs Bénédicte traditionnel aux oignons caramélisés

Quiche au brocoli, fromage suisse & cheddar, pancetta

Bar à pains

Asperges vertes sauce Mikado, suprêmes de pamplemousse rose et fenouil rôti

Légumes grillés, réduction de balsamique & huile de basilic

Salade d'orzo, courge musquée confite au romarin, fromage asiago

Œufs mimosa, Olives et marinades maison

Champignons marinés à la Toscane

Salade de kale, quinoa, vinaigrette au cidre de pommes et érable, framboises, noix de pacanes caramélisées

Salade caprese

Ardoise de saumon fumé et ses condiments

Crevettes sur glace, sauce cocktail & mayonnaise épicée

Huitres crues sur écailles, tabasco, mignonette au vinaigre de vin rouge

Crudo de thon saveur ponzu, feuilles de riz croustillantes & câpres frits

Planche de charcuteries artisanales

Carpaccio de bœuf, mayonnaise truffée, champignons, tomates semi- séchées, padano

Ravioli de canard confit sauce forestière au porto

Jambon braisé à la bière et à l'érable, pommes caramélisées

Contre filet de bœuf de l'Alberta AAA en croûte de porcini sauce Bordelaise

Cafouillis de petits légumes de saison

Gratin Dauphinois

Pizza du moment de notre four à bois

Planche de fromages du terroir

Crêpes fines sauce sucre à la crème parfum d'érable

Douceurs de Pâques pour becs sucrés

Cascade de chocolat et folie de petits fruits

Pour réservation,
appuyer ici

EASTER BRUNCH

Assorted of fresh fruits

Pudding chia with coconuts, maple, oatmeal with raspberry & banana ``over night style``

Assorted homemade viennoiseries

Hash browns potatoes with fresh herbs

Scrambled eggs

Sausages, bacon & dark bean with pork

Traditional eggs Benedict with caramelized onions

Broccoli Quiche with Swiss & cheddar cheese, pancetta

Assorted bread bar

Green asparagus with Mikado sauce, pick pineapple supreme & roasted fennel.

Grilled vegetables, balsamic reduction & basil oil

Orzo salad with candied butternut squash with rosemary & asiago cheese

Mimosa eggs

Homemade marinated olives

Toscana style marinated mushrooms

Kale salad with quinoa, appel cider & maple vinaigrette,raspberry , caramelized pacanes

Salade caprese

Smoked salmon with condiments.

Pyramide of shrimps served with cocktail sauce & spiced mayo

Raw oysters on ice, tabasco, red wine vinaigrette

Ponzu flavored tuna Crudo, crispy rice paper & fried capers

Artisan charcuterie platter

Beef Carpaccio with truffled mayo, mushrooms, sun-dried tomatoes & Padano cheese

Stuffed confit duck Ravioli with mushroom & port sauce

Braised ham with beer & maple, caramelized apples

AAA Alberta beef strip loin in porcini crust with red wine sauce

Saisonnal roasted vegetables

Gratin Dauphinois

Homemade pizza

Cheese platter

Fine French crepes with sugar & cream sauce & maple flavored

Eater's sweet table

Chocolat cascade with assorted fresh frui

For reservations,
press here.