

BRUNCH

JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ

* 7,50 *

*Les cocktails du brunch***MIMOSA**
10,00**BELLINI À LA POIRE**
12,00**MOCKTAIL DU MOMENT**
11,00**KIR** 12,50 | **KIR MOUSSEUX** 16,50 | **KIR CHAMPAGNE** 24,00**LE CAFÉ B** 12,50
BRANDY, BÉNÉDICTINE, BAILEYS**CAFÉS ALCOOLISÉS** 12,50
ESPAGNOL, BRÉSILIEN, ITALIEN, B52**MARTINI ESPRESSO**
14,00*Les bulles au verre !***LOIRE, VOUVRAY BRUT,**
VIGNEAU-CHEVREAU NM
14,00**CHAMPAGNE, POL ROGER**
22,50**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS ET CHEDDAR VIEILLI DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD** 18,00**BOL DÉJEUNER**YOGOURT NATURE, FRUITS DE SAISON, GRANOLA D'AVOINE,
GRAINES DE CITROUILLE ET DE TOURNESOL, SIROP D'ÉRABLE 18,00**PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE AU PORTO, CHUTNEY DE POMMES ET MARINADES** 18,00**GRAVLAX DE SAUMON MAISON, YOGOURT À L'ANETH**

SALADE DE FENOUIL ET AGRUMES, VINAIGRETTE AU CITRON CONFIT 21,00

BOUDIN NOIR MAISON ET POMMES MARINÉES

PURÉE DE PETIS POIS À LA MENTHE, JUS AU CALVADOS 18,00

FOIE GRAS AU TORCHON ET PAIN BRIOCHÉ

CHUTNEY DE FRUITS SÉCHÉS, NOIX 23,00

**LE CLASSIQUE**DEUX ŒUFS BIO (QC) À VOTRE GOÛT, FÈVES AU LARD MAISON, POMMES DE TERRE BERNARD, PAIN GRILLÉ AU CHOIX
ET AU CHOIX, UNE SÉLECTION DE BACON ou SAUCISSES MAISON ou JAMBON BRAISÉ 23,00**LES OMELETTES BIO (QC), SALADE VERTE ou FRITES, PAIN GRILLÉ AU CHOIX**

AU JAMBON BRAISÉ ET CHEDDAR VIEILLI 22,00

AUX CHAMPIGNONS ET ASPERGES 22,00

ŒUFS BÉNÉDICTINE AU SAUMON FUMÉ, CAVIAR DE MUJOL ET SALADE

SAUCE HOLLANDAISE, POMMES DE TERRE BERNARD 24,00

ŒUFS BÉNÉDICTINE AU JAMBON BRAISÉ *Ferme Porc Meilleur (QC)*

SAUCE HOLLANDAISE, POMMES DE TERRE BERNARD 24,00

PAIN DORÉ GOURMAND, GANACHE CHOCOLAT-NOISETTE

PAIN BRIOCHÉ, SIROP D'ÉRABLE FRUITS DE SAISON ET GLACE VANILLE 18,00

LES FROMAGES

— du Québec —

70 GRAMMES DU FROMAGE DE VOTRE CHOIX * 10,00 *

LA PLANCHE DE FROMAGES, TROIS VARIÉTÉS AU CHOIX * 26,00 *

HERCULE DE CHARLEVOIX

LAIT THERMISÉ DE VACHE,
PÂTE PRESSÉE ET CUITE,
CROÛTE LAVÉE,
FROMAGE FERMIER
LAITERIE DE CHARLEVOIX

LE PAVÉ DE L'ATELIER

LAIT DE CHÈVRE PASTEURISÉ,
PÂTE MOLLE À CROÛTE NATURELLE
ET CENDRÉE DE PIN

L'ATELIER FROMAGERIE,
BAS ST-LAURENT

BLEU FUMÉ ST-BENOIT

LAIT DE VACHE PASTEURISÉ,
PÂTE PERSILLÉE ET FUMÉE
SANS CROÛTE

FROMAGERIE DE
ST-BENOIT DU LAC, ESTRIE



Les à-côtés du brunch

FÈVES AU LARD MAISON

* 6,00 *

BACON (4)

* 6,50 *

SAUCISSES (2)

* 7,00 *

SAUMON FUMÉ

* 7,00 *

JAMBON BRAISÉ

* 6,50 *

POMMES DE TERRE BERNARD

* 5,00 *

UN ŒUF BIO

* 2,50 *

SUPPLÉMENT FROMAGE

* 3,50 *

SIROP D'ÉRABLE

* 2,50 *

BAGUETTE GRILLÉE

ET CONFITURES MAISON

* 3,50 *

EXTRA CHEDDAR VIEILLI

* 7,00 *

BRASSERIE BERNARD

LES PLATS

DISPONIBLES TOUT AU LONG DU BRUNCH

PLANCHE D'ANTIPASTI

CHARCUTERIES FINES, PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON, FROMAGE CACCIOCVALLO,
LÉGUMES MARINÉS, OLIVES ET CROÛTONS 29,00

Les soupes

SOUPE MINISTRONE, COPEAUX DE PARMESAN, PANCETTA, FREGOLA DI SARDA,
JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS 15,00

CRÈME DE CHAMPIGNONS, CHIPS DE SHITAKE ET CANARD CONFIT 16,00



Les plats

FISH'N FRITES DE MORUE

PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, CÉLERI RÉMOULADE, SAUCE TARTARE 28,00

TARTARE DE SAUMON, SALADE VERTE OU FRITES 34,00

CLASSIQUE ou CITRONNÉ AU YOGOURT, CAVIAR D'ESPAGNE ET ANETH

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE SALADE VERTE OU FRITES 34,00

RAVIOLI DE VEAU, SAUCE CRÈME AU PORTO

CHAMPIGNONS FORESTIERS, JUS DE VEAU ET PARMESAN 32,00

BAVETTE DE BOEUF ANGUS GRILLÉE BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES 36,00

MENU ENFANT

Disponible pour les enfants de 12 ans et moins.



UN PLAT + UN BREUVAGE * 15,00 *

LE PETIT CLASSIQUE

UN ŒUF, BACON OU SAUCISSE ET POMMES DE TERRE BERNARD

ou

PAIN DORÉ

PETITS FRUITS ET SIROP D'ÉRABLE

Les breuvages

JUS DE POMMES / JUS D'ORANGES / JUS DE CANNEBERGES / LAIT



LES DESSERTS

PUDDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE

GLACE À LA VANILLE * 12,00 *

TARTELETTE AU CITRON

MERINGUE ET CITRON CONFIT * 12,50 *

BISCUITS SABLÉS MAISON (3) * 4,50 *

PAVLOVA NOIX DE COCO ET MANGUE

MERINGUE, MASCARPONE, FRUIT DE LA PASSION
ET SORBET À LA MANGUE * 13,00 *

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

CRÈME ANGLAISE, SAUCE CHOCOLAT
PRALINÉE, AMANDES EFFILÉES * 14,00 *

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON * 11,00 *

TRUFFE AU CHOCOLAT NOIR

ET NOIX PRALINÉES * 4,50 *



LES VINS LIQUOREUX

VIN DE FRANCE, FLEURS D'ÉRABLE, LES SABLONNETTES '18 10,50

GAILLAC, L'ENCLOS DES BRAVES, LES GOURMANDS '14 11,00

SAUTERNES, CHÂTEAU LES JUSTICES '17 17,00

LES PORTOS

PORTO OFFLEY TAWNY 10 ANS 11,00

PORTO FEIST TAWNY COLHEITA 2003 12,00

LES CAFÉS ALCOOLISÉS

LE BRÉSILIEN BRANDY, GRAND MARNIER, KALHUA

L'ESPAGNOL BRANDY, GRAND MARNIER

L'ITALIEN AMARETTO, GALLIANO

LE JAMAICAIN RHUM, KALHUA

LE B-52 BAILEY'S, GRAND MARNIER, KALHUA

LES CAFES ET INFUSIONS

ESPRESSO *ou* ALLONGÉ 3,75

CAFÉ AU LAIT TASSE 5,50 BOL 6,00

CAPPUCINO 4,50

CAFÉ FILTRE 3,50

INFUSION 4,25

LES EAUX DE VIE

LIQUEUR DE CITRON VERT ET GINGEMBRE 10,00

CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE 11,00

GRAPPA POLI BASSANO 14,00

POIRE WILLIAMS MASSENEZ 18,00

AU CHOIX!

12,50

Merci de votre visite
et à très bientôt !