



BRUNCH du Nouvel an

LA TRADITION

Jus de fruits assortis
Panier de viennoiserie assorties, beurre et confiture
Panier de pains artisanaux
Œufs brouillés et ciboulette
Bacon fumé, saucisses de Toulouse, pommes de terre au gras de canard et herbes
Cretons et fèves au lard
Fruits frais tranchés

LA BOUCHERIE

Jambon à l'os, rôti de bœuf et smoked meat
Sauces bordelaise, crème aux champignons et poivrade

LES COCOS

En omelette, miroir ou tourné
Choisissez vos garnitures et votre fromage

LE POTAGER

Salades au choix du chef
Vinaigrettes au choix du chef
Croustilles de pain pita

LA TRATTORIA

Choisissez vos pâtes, votre sauce, vos garnitures et votre fromage

SAINT VIATEUR

Panier de bagels variés
Plateaux de saumon fumé et fromage à la crème
Choix de condiments

L'ÉPICERIE

Viandes froides et charcuteries
Fromages doux et affinés
Légumes marinés
Noix et fruits secs

COIN DU MONDE

Sauté de poulet aux poivrons et épices cajun
Bœuf bourguignon aux champignons et lard fumé
Dahl aux lentilles et courges musquées
Brandades de morue à la portugaise
Riz frit aux crevettes, gingembre et soja
Mijoté de légumes au thym frais.
Pommes boulangères au fond de veau maison

LA BIGOUDÈNE

Nos crêpes maison poêlées au beurre devant vous
Choisissez vos douceurs pour les accompagner

LA PÂTISSERIE

Le chef vous propose une magnifique table des desserts

PRIX

49\$ | Adulte

25\$ | 5 à 11 ans

Gratuit | Moins de 5 ans

*Taxes et service en sus