

Brunch DE Pâques

LA TRADITION

Jus de fruits assortis
Panier de viennoiseries et de pains artisanaux
Œufs brouillés, ciboulette et crème fraîche
Bacon fumé, saucisses de Toulouse,
Pommes de terre au gras de canard
Cretons et fèves au lard
Fruits frais tranchés

LA DÉCOUPE

Jambon à l'os, rôti de bœuf et le traditionnel gigot d'agneau
Jus de cuisson aux herbes et sauce espagnole
Assortiment de condiments

LES BAGELS

Bar à bagels, assortiment de sandwichs sur bagels variés
(BLT, saumon fumé et smoked meat)

LE COIN CHAUD

Veau Marengo aux poivrons
Lasagne de saumon frais aux épinards
Poulet aux champignons sauvages
Riz frit à l'ail noir et légumes
Polenta crémeuse au cheddar fort

LES COCOS

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

LE FUMOIR

Planches de saumon, charcuteries fumées
et condiments maison

BAR À SALADE

LES SUCRERIES

Plateaux de fruits frais
Sélection de douceurs de notre pâtissier

LA FONTAINE DE CHOCOLAT

Chocolat belge fondant en cascade,
Fruits frais, bretzels et guimauves

DIMANCHE
21 AVRIL

BUFFET & STATIONS
À VOLONTÉ

Adulte | 52\$

5 à 11 ans | 25\$

0 à 4 ans | GRATUIT

*Taxes non-incluses