

# Brunch des fêtes

## Brunch menu

Disponible le 25 décembre et le 1er janvier de 9h30 à 14h  
Available on December 25th and January 1st from 9:30 am to 2pm

— 89\$ —

Tartine de saumon fumé et herbes fraîches  
*Smoked Salmon and Fresh Herbs on Toast*

★

Salade de fenouil, clémentine et crevette nordique  
*Fennel Salad, Clementine and Nordic Shrimp*

★

Salade de magret fumé, courge et fromage de chèvre  
*Salad with Smoked Duck Breast, Squash and Goat Cheese*

★

Salade de poivron grillé et pignon de pin  
*Grilled Pepper and Pine Nut Salad*

★

Gateau à la tomate confite, oignon vert et emmental  
*Sun-dried Tomato Cake, Green Onion and Emmental Cheese*

★

Œuf bénédicte avec épinard, homard et hollandaise à l'estragon  
*Egg Benedict with Spinach, Lobster, and Tarragon Hollandaise*

★

Frittata à la piperade  
*Frittata with Piperade*

★

Pommes de terre salardaises à l'oignon confit  
*Salardaise-style Potatoes with Onion Confit*

★

Bagel de contrefilet de bœuf, tomate et roquette  
*Bagel with Sirloin Steak, Tomato and Arugula*

★

Gratin de pommes de terre douces à la truffe  
*Truffle-infused Sweet Potato Gratin*

★

Viennoiseries et danoises  
*Viennoiseries and Danish Pastries*

★

Muffin et cake matinal  
*Muffin and Morning Cake*

★

Assortiment de pains  
*Assortment of Bread*

★

Pain doré, pomme et muscade  
*French Toast with Apple and Nutmeg*

★

Fontaine de chocolat, fruits et condiments  
*Chocolate Fountain, Fruits and Condiments*

★

Mimosa à volonté +35\$  
*Bottomless Mimosa +\$35*

-50% pour les moins de 12 ans ★ Children under 12 eat for 50% off