

# À L'HEURE DU BRUNCH

En attendant le retour de nos généreux buffets,  
nous proposons ce menu « à l'assiette »  
les samedis et dimanches de 11h00 à 14h00.

**Frittata** au fromage d'ici 12\$

Pommes de terre, poivrons, jambon et bacon, avec salade

**Œuf bénédicte** sur muffin anglais 13\$

avec 2 œufs pochés 16\$

**Bagel au saumon fumé** 16\$

Fromage à la crème, oignons rouges et câpres

**Poutine déjeuner** à la sauce hollandaise, 14\$

Frites, fromage, bacon, jambon et saucisses

avec œuf poché : 16\$

**Bolée de verdure** 8\$

Salade de saison et vinaigrette à la *Blanche de Chambly*

**Plateau de cochonnailles** pour 2 : 9\$

Rillettes, terrines et autres charcuteries pour 4: 16\$

**Assiette de saumon fumé** pour 2 : 9\$

Avec câpres, échalotes françaises et agrumes pour 4: 16\$

**Salade repas** 15\$

Salade copieuse, riche en protéines végétaliennes

## QUELQUES BOISSONS

**BULLES** *Mimosa à la Blanche de Chambly* 4

 *Mimosa à l'érable* 4

*Kjr Breton (cidre)* 6

**BIÈRES EN FÛT** VERRE PINTÉ PICHET

*Blonde, Blanche, Saison 13, Ephémère* 5 9 17

**BIÈRE SANS ALCOOL,** 5.50

**SANGRIA** au vin 6.50 20.00

à la bière 5.25 17.75

«Verde» (au cidre) 7.25 23.75

## PRODUITS LOCAUX

*Cidre Mousseux blanc, Jodoïn, 7%, 750ml,* 25

*Cidre mousseux, Cidrerie Michel Jodoïn, Rougemont*

*Vin d'Érable du Domaine de Labranche*  26

*Saint-Isidore, Vin audacieux, 100% à base de sirop d'érable,  
à la fois sec et parfumé, à l'acidité fraîche et amertume subtile*

## VINS BLANCS

*L'Orpailleur Réserve*  6 28

*Vignoble de l'Orpailleur, Dunham, Québec*

*Souple et frais*

*Sauvignon Blanc* 8 30

*Du Languedoc-Rousillon - Vif, notes d'agrumes*

## ROSÉ

*Rosé Érable et Framboise*  26

*Domaine Labranche, Saint-Isidore, Montérégie*

*Frais, fruité et généreux*

## VINS ROUGES

*L'Orpailleur Rouge*  6 28

*Vignoble de l'Orpailleur, Dunham, Québec, Léger et fruité*

*Cabernet Sauvignon* 8 30

*Du Languedoc-Rousillon Boisé, ample et fruité*