

# Brunch des fêtes

26 et 27 Décembre de 10 à 14h

1er et 2 Janvier de 10h à 14h

Les oeufs bénédicte aux crevettes de Matane 18

English muffin maison, 2x oeufs pochés, crevettes de Matane, lardons, tombée de poireaux, sauce hollandaise, pommes de terre et salade mesclun

Les oeufs bénédicte, bœuf braisé et champignons 18

English muffin maison, 2x oeufs pochés, boeuf et champignons braisés sauce hollandaise, pommes de terre et salade mesclun

Le classique 18

Bacon, oeufs x2, fèves, pommes de terre, pain grillé, salade

Omelette épinard, chèvre, noix 15

Fromage de chèvre frais Domaine de Courval, servis avec baguette grillée et salade

Fèves au lard façon MarCel 15

Mélange de fèves au porc braisé et lard, oeuf mollet et pain maison grillé

Pancakes noix de coco et banane (vegan, sans gluten) 14

Mousse à la noix de coco, servis avec fraises, bananes et sirop d'érable

Extra : Salade +3 Œuf +2 Pain maison +3 Bacon+3 Croquettes de PDT +3

## Boissons

Mimosa orange ou pamplemousse 10

Bière ROBIN 750ml (à partir de) 28

Espresso 3.5

Café allongé 3.5

Cappuccino 4

Latte 4

Thé / Tisanes "Les Zerbes folles" 3.5

Jus d'orange pressé maison 8oz 6

Jus de pomme 3

Smoothie 6

### Les sucrés

Beigne maison saveur du jour 5\$

Pasteis de Natas 4\$

(tartelette portugaise)