

PETIT-DÉJEUNER

Vendredi, Samedi et Dimanche de 7h à 10h

Inclus café filtre ou thé

Déjeuner classique 18 / FF Inclus

Deux oeufs brouillés ou pochés / Saucisse et bacon artisanal / Fruits / Pommes de terre / *Two Scrambled or Poached Eggs / Sausage and Artisan Bacon / Fruits / Potatoes*

Omelette au fromage du Québec 20 / FF Inclus

Fromage l'Arrière-cour / Jambon / Oignons / Tomates / Saucisse et bacon artisanal / Fruits / Pommes de terre

Arrière-cour Cheese / Ham / Onions / Tomatoes / Sausage and Artisan Bacon / Fruits / Potatoes

Oeufs bénédicines sur muffin anglais grillé

Saumon fumé / Épinards / Oignons rouges marinés / Câpres / Sauce hollandaise / Fruits Pommes de terre **23 / FF +4**

Smoked Salmon / Spinach / Pickle red onions / Capers / Hollandaise Sauce / Fruits / Potatoes

Cassolette McGowan 24 / FF +4

Jambon / Bacon / Pommes de terre / Saucisses / Champignons / Oignons / Fromage l'Arrière-cour / Sauce hollandaise / Un oeuf brouillé ou poché

Ham / Bacon / Potatoes / Sausage / Mushrooms / Onions / Arrière-cour Cheese / Hollandaise Sauce / One Scrambled or Poached Egg

Parfait au yogourt 15 / FF Inclus

Yogourt à la vanille / Petits fruits / Granola maison / Beurre de pomme / Servi avec un croissant

Vanilla Yogurt / Berries / Homemade granola / Served With A Croissant

Extras

Saucisse **4** / Bacon **4** / Fromage **3**

Coulis chocolat **2** / Pommes de terre **3**

Café espresso/ latté/ cappuccino **3**

***FF = Forfait déjeuner**

ENTRÉE

Potage du jour ou salade verte 9

A base de bouillon et légumes frais
Vegetable-Based Broth or Green Salad

Tomates ancestrales 16

Tomates, pesto, burrata, croûtons
Tomatoes, pesto, burrata, croutons

Tartare de thon style asiatique 19

Thon, chips wonton, miso, concombre, oignons verts, poivrons rouges, coriandre - *Tuna, wonton chips, miso, cucumbers, green onions, red bell pepper, coriander*

Prosciutto, melons, fraises 18

Réduction balsamique, parmesan, basilic
Balsamic reduction, parmesan, basil

Calmars 18

Sauce marinara / *Marinara sauce*

Pogo maison 17

3 pogos maison avec saucisse Toulouse du marché de la bay, mayo épicé et moutarde maison - *3 pogo with Toulouse sausages of marché de la bay, spicy mayo and homemade mustard*

Fromages du Québec 18

Marinades maison et purée de fruits
Cheese plate, homemade marinades and fruit puree

Trempelette d'avocats 16

Concombres, olives, tomates cerise, poivrons rouges grillées, pain naan grillé
Cucumber, olives, cherry tomatoes, grilled red peppers, grilled naan bread

PLATS PRINCIPAUX

Poke bol 26

Riz, thon mariné, édamames, avocat, concombres, radis, tomates, maïs, graines de sésame, mayo épicé
Rice, marinated tuna, edamame, avocado, cucumber, radish, tomatoes, corn, sesame seeds, spicy mayo

Pizza maison 23

Garniture selon l'inspiration servi avec frites ou salade - *Garnish of Chef's Inspiration served with Fries or Salad*

Fish and Chips 25

Morue d'Islande, panure à la bière et herbes, sauce tartare et salade de chou servi avec frites ou salade
Icelandic Cod, Beer and Herbs Batter, Tartar Sauce and Coleslaw served with fries or salad

Burger McGowan 24

Fromage cheddar fort, bacon, champignons, tomate et salade pickle - frites ou salade
Strong cheddar cheese, bacon, mushrooms, tomato and pickle salad - Fries or Salad

Smoke meat Ruben 28

Fromage suisse, choucroute, salade chou, cornichons, frites - *Swiss cheese, sauerkraut, coleslaw, pickles, fries*

Steak et frite 34

Bavette de boeuf, sauce bordelaise avec frites ou salade - *beef flank steak, bordelaise sauce with fries or salad*

Salade de foie de veau 24

Champignons, fromage de chèvre, vinaigrette balsamique - *Mushroom, Goat cheese, balsamic dressing*

Lobster roll 29

Homard, pain brioché avec frites ou salade - *Lobster, brioche bun with fries or salad*

Tagliatelle à la Toscane 24

Tomates cerise, tomates séchées, anchois, olives kalamata, câpres, oignons rouges, ail et poivrons rouges
Cherry tomatoes, dried tomatoes, anchovy, kalamata olives, capers, red onions, garlic, red peppers

ENTRÉES

Potage du jour

À base de bouillon et de légumes frais

Soup - Vegetable based stock

9 TH Incl.

Falafels aux herbes

Navet Rose - Labneh - Hummus

Herb falafels - Pink Turnip - Labneh - Hummus

16 TH Incl.

César de brocolis

Romaine grillée - Prosciutto de canard - Croûtons de seigle

Broccoli Caesar - Grilled romaine - Duck prosciutto - Rye crostinis

18 TH Incl.

Endives confites

Raisins marinés - Praline de grenoble - Bonbons de bacon - Vinaigrette betterave

Confit endives - Pickled grapes - Walnuts praline - Candied bacon - Beetroot dressing

18 TH Incl.

Assiette de fromages du Québec

Marinades maison - Pain baguette

Cheese plate - House Preserves - Baguette

18 TH Incl.

Pétoncles saisies

Tomates confites et noix de pin - Mousse chèvre et miel / Basilic

Seared scallops - Candied tomatoes and pine nuts - Whipped goats cheese and honey- Basil

18 TH +2

Carpaccio de pieuvre

Agrumes - Crumble ail noir et citrouille - Coulis pimenté

Octopus carpaccio - Citrus - Black garlic and pumpkin crumble - Pepper sauce

18 TH +2

Foie gras au torchon

Calvados - Fraises et rhubarbe - Caramel d'échalotes et balsamique - Sarrasin

Ragged foie gras - Calvados - Strawberry and rhubarb - Shallots and balsamic caramel-

Buckwheat

21 TH +3

PLATS PRINCIPAUX

Tagliatelles

Crème carotte et miso - Shiitakes - Rapinis - Coulis de gingembre épicé

Tagliatelle - Carrot and miso cream - Shiitake - Rapinis - Spicy ginger coulis

26 TH 56

Pizza Maison

Garniture selon l'inspiration - Choix de frites ou salade

Homemade pizza - Garnish of Chef's Inspiration - Served with Fries or Salad

23 TH 53

Poisson selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration

Fish of the day - Garnish of Chef's Inspiration

50 TH 80

Cuisse de canard confit

Carottes - Betteraves chioggia - Vinaigrette argousier et miel

Confit duck leg - Carrots - Chioggia beetroots - Buckthorn and honey dressing

52 TH 82

Pieuvre laquée aux 5 épices

Brocolis grillés - Wontons croustillants - Amandes - Vinaigrette miso et orange

Grilled broccoli - Crispy wontons - Almonds - Miso and orange dressing

55 TH 85

Boeuf selon l'arrivage

Garniture selon l'inspiration

Beef / Garnish of Chef's Inspiration

57 TH 87

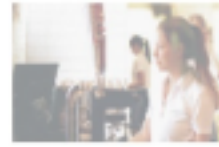
Lollipops d'agneau grillés

Crèmeux de feta - Purée de chou fleur et ail - Menthe- Jus à la tomate et origan

Lamb lollipops - Soft feta - Cauliflower and garlic purée - Mint - Tomato and oregano jus

68 TH 98

Notre **TABLE D'HÔTE** inclut le potage, le choix d'une entrée et d'un plat principal, ainsi que le dessert et le café. Our **TABLE D'HÔTE** includes a soup, an appetizer and a main course, as well as dessert and coffee



MENU PAUSE-CAFÉ 2024

Inclus un café régulier, thé ou boisson gazeuse

Viennoiseries, muffins ou biscuits 5

Pastries, muffins or cookies

Fruits et viennoiseries 12

Pastries and fruits

Fruits et verrine de yogourt 14

Fruits and yogourt verrine

Assiette de fromages du Québec 18

Québec cheeses plate

Crudités et hummus 12

Vegetables and hummus

Charcuteries 15

Cold cuts

Croustilles et olives 9

Chips and olives

Prix par personne, plus taxes et frais de service. Le nombre final d'invités confirmé à 72 heures de l'événement sera la nombre facturés. / Price per person, plus tax and service fees. The final number of guests confirmed 72 hours prior to the event will be the number billed.