



MENU BRUNCH DE PÂQUES POUR EMPORTER

Take-Out Easter Brunch Menu

Gaufre maison, ricotta, épinards, œuf poché, sauce mornay au Louis d'Or
House-made waffle, ricotta, spinach, poached egg, Louis d'Or Mornay sauce

*

Hummus de maïs maison, chips du jardin
Corn hummus, garden chips

*

Salade de radicchio, endives, roquette, vinaigrette aux noix, ciboulette
Radicchio salad, endives, arugula, chives, walnut vinaigrette

*

Poulet croustillant au granola, salade de romaine, fenouil grillé
Crispy granola chicken, romaine lettuce, grilled fennel

*

Arancini de céleri-rave, céleri branche, crème sûre à la pomme verte, estragon
Celeriac arancini, celery root and stalk, green apple sour cream, tarragon

*

Soupe de pois au bacon de sanglier
Pea soup, wild boar bacon

*

Crevettes marinées aux fines herbes et lime
Fine herbs and lime marinated shrimps

*

Smoothie aux fruits
Fruit smoothie

*

Saumon fumé maison, salade de concombre, caviar de mullet
In-house smoked salmon, cucumber salad, mullet cavia

*

Riz au lait, marmelade de pamplemousse, riz soufflé, pacanes
Rice pudding, grapefruit marmalade, puffed rice, pecans

*

Paris-Brest au sirop d'érable de la ferme du Côteau, citron jaune
Ferme du Côteau' maple syrup Paris-Brest, lemon



90\$ / 2 personnes

\$90 / 2 people