

# Brunch de la Fête des Mères

## MOTHER'S DAY BRUNCH

**DIMANCHE 10 MAI**  
**SUNDAY, MAY 10**

**11H & 13H**  
**11AM & 1PM**

### SOUPES | SOUPS

Chaudrée de lentilles rouges au lait de coco et oignons frits | *Red lentil with coconut milk and fried onions*  
Crème de chou-fleur et pomme de terre au romarin | *Cream of cauliflower and rosemary potatoes*

### BOUCHÉES & CHARCUTERIES | APPETIZERS & CHARCUTERIE

Croquette de courge, feta et menthe | *Squash, feta and mint croquette*  
Ceviche de pétoncle avec orange et huile de coriandre | *Scallop ceviche with orange and coriander oil*  
Pieuvre grillée, quartiers d'orange | *Grilled octopus, orange segments*  
Carpaccio de bœuf, parmesan frais | *Beef carpaccio, fresh parmesan*  
Tartare de saumon épicé | *Spicy salmon tartare*  
Mini brochette de légumes grillés au basilic | *Mini grilled vegetable brochette with basil*  
Viande de grison, rilette de canard et jambon | *Grison, duck rilette, ham*  
Saumon fumé maison à l'érable | *House smoked maple salmon*

### SALADES | SALADS

Salade de légumes croquants | *Crunchy vegetable salad*  
Salade de calmars à la grecque | *Greek style calamari salad*  
Salade mesclun, radis, carottes et concombres | *Mixed greens, radishes, carrots, cucumbers*  
Salade betteraves rouges rôties et fromage de chèvre | *Roasted red beetroot salad with goat cheese*  
Salade de céleri et truffes noires | *Celery and black truffle salad*  
Salade d'artichauts et tomates cerise confites | *Artichoke and confit tomato salad*

### FRUITS | FRUIT

Fruits frais tranchés | *Sliced fresh fruits*  
Choix de jus frais | *Assorted fresh fruit juices*

### PETIT-DÉJEUNER | BREAKFAST

Oeufs pochés, sauce béarnaise | *Poached eggs, Bearnaise sauce*  
Oeufs brouillés, bacon, saucisses | *Scrambled eggs, bacon, sausages*  
Pommes de terre rissolées et fèves au lard | *Hash brown potatoes and baked beans*  
Crêpes au beurre d'érable | *Maple butter crêpes*  
Viennoiseries, gâteaux assortis, muffins | *Breakfast pastries, assorted cakes, muffins*

### PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Contre filet de bœuf rôti et ces condiments | *Roasted beef sirloin and condiments*  
Cuisse de canard braisée, jus aux bleuets | *Braised duck leg, blueberry jus*  
Morue poêlée, beurre d'oursin | *Pan-seared cod, sea urchin butter*  
Gnocchi à l'osso buco de porc, épinards, fromage ricotta | *Pork osso buco gnocchi, spinach, ricotta cheese*  
Légumes printaniers | *Spring vegetables*  
Riz basmati | *Basmati rice*

### TABLE SUCRÉE | SWEET TABLE

Fontaine de chocolat | *Chocolate fountain*  
Sélection de desserts assortis | *Assorted desserts*

**68\$ ADULTE | ADULT**

**35\$ ENFANT (7-12 ANS) (GRATUIT POUR LES 6 ANS & MOINS)**  
**CHILD (AGES 7-12) (FREE FOR CHILDREN 6 & UNDER)**

•  OpenTable™

**514-828-5117**

**bijou**  
RESTO | BAR

