

Brunch de Pâques

EASTER BRUNCH

DIMANCHE 5 AVRIL
SUNDAY, APRIL 5

11H & 13H
11AM & 1PM

SOUPES | SOUPS

Soupe minestrone aux tortellinis | *Tortellini minestrone soup*
Crème d'oignon | *Cream of onion*

BOUCHÉES & CHARCUTERIES | APPETIZERS & CHARCUTERIE

Saumon fumé maison, crème fraîche, oignons marinés | *House smoked salmon, crème fraîche, marinated onions*
Asperges vertes grillées, fromage ricotta fumé | *Grilled green asparagus, smoked ricotta cheese*
Tataki de bœuf Angus, salade de champignons shiitake | *Angus beef tataki, shiitake mushroom salad*
Tartare de pétoncle et pomme rouge | *Scallop and red apple tartare*
Mousse de foie gras sur pain brioche | *Foie gras mousse on brioche bread*
Houmous aux poivrons rouges rôtis | *Roasted red pepper hummus*
Viande de grison, rillettes de canard, jambon | *Viande de grison, rillettes de canard, jambon*

SALADES | SALADS

Salade de fenouil croustillant et orange | *Crunchy fennel and orange salad*
Salade de pommes de terre rattes de l'Île d'Orléans | *Île d'Orléans fingerling potato salad*
Tomates Roma et mozzarella di Bufala | *Mozzarella di Bufala and Roma tomato salad*
Salade niçoise | *Niçoise salad*
Asperges et canard fumé, éclats de pistaches | *Asparagus and smoked duck, crushed pistachios*
Salade de poire, prosciutto et fromage feta | *Pear, prosciutto and feta cheese salad*

SUSHI

Sushi, maki et rouleaux californiens | *Sushi, maki and California rolls*
Crevettes grillées | *Grilled shrimps*

FRUITS | FRUIT

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

PETIT-DÉJEUNER | BREAKFAST

Station d'omelette | *Omelette station*
Bacon et saucisses | *Bacon and sausages*
Pommes de terre aux herbes | *Potatoes with herbs*
Crêpes et gauffres | *Crêpes and waffles*
Viennoiseries, gâteaux assortis, muffins | *Breakfast pastries, assorted cakes, muffins*

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Poitrine de poulet farcie, sauce crème aux tomates séchées | *Stuffed chicken breast, sundried tomato cream sauce*
Agneau braisé, tomates concassées, jus d'agneau | *Braised lamb, crushed tomatoes, lamb jus*
Saumon poêlé, beurre au fenouil | *Pan-fried salmon, fennel butter*
Cavatelli aux rapini, champignons cèpe, crème d'ail | *Cavatelli with rapini, cèpe mushrooms, garlic cream*
Légumes du marché | *Market vegetables*
Pommes de terre au gratin | *Gratin potatoes*

TABLE SUCRÉE | SWEET TABLE

Fontaine de chocolat | *Chocolate fountain*
Brochettes de fruits frais | *Fresh fruit brochettes*
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