

DUC
DE LORRAINE

MAISON FONDÉE EN 1952

BÉNÉDICTINES

Servis avec pâtate rôties et fruits frais | *Served with roasted potatoes and fresh fruit*

ST-JOSEPH 49

2 œufs pochés, bagel, saumon fumé,
sauce hollandaise, fromage à la crème, câpres
*2 poached eggs, bagel, smoked salmon,
hollandaise sauce, cream cheese, capers*

HOMARD 56

2 œufs pochés, bagel, fromage à la crème,
homard frais de Nouvelle-Ecosse,
sauce hollandaise, huile de truffe
*2 poached eggs, bagel, cream cheese,
fresh Nova Scotia lobster,
hollandaise sauce, truffle oil*

CRABE 49

2 œufs pochés, crabe cake, sauce hollandaise,
pain brioché maison, huile de truffe
*2 poached eggs, crab cake, hollandaise sauce,
homemade brioche bread, truffle oil*

FILET MIGNON 59

2 œufs pochés, sauce hollandaise,
filet mignon AAA de l'Alberta,
pain brioché maison , huile de truffe
*2 poached eggs, hollandaise sauce
AAA Alberta beef tenderloin,
homemade brioche bread, truffle oil*

OMELETTES

ESPAGNOLE 40 ②

Oignon, pommes de terre, pain brioché,
patates rôties, fruits frais
*Onions, potatoes, brioche bread,
roasted potatoes, fresh fruit*

FLORENTINE 40 ②

Épinards, tomates rôties, pain brioché,
gruyère, patates rôties, fruits frais
*Spinach, roasted tomatoes, brioche bread,
gruyere, roasted potatoes, fresh fruit*

SUCRÉ

PANCAKES 40 ②

Mascarpone, éclats de noisettes,
sucre à la crème, Nutella, baies
*Mascarpone, chopped hazelnuts,
creamy fudge, Nutella, berries*

CRÊPES 40 ②

Mascarpone, fruits rouges, éclats de noisettes,
jus et zeste d'orange ou Nutella
*Mascarpone, red fruits, chopped hazelnuts
orange juice and zest or Nutella*

FAMEUX PAIN DORÉ 40 ②

Brioche, compote de bleuets, mascarpone, éclats de noisette
Brioche, blueberry compote, mascarpone, chopped hazelnuts

DÉJEUNER

LE QUÉBÉCOIS 40

Pancakes, 2 œufs à votre goût, patates rôties,
bacon, saucisse à l'érable de la ferme "Dans la
gueule du loup"
*Pancakes, 2 eggs any style, roasted potatoes, bacon,
maple sausage from the farm "Dans la gueule du loup"*

CLASSIQUE 48 ③

2 œufs à votre goût, bacon, jambon cuit,
saucisses, pain brioché, patates rôties, fruits frais
*2 eggs any style, bacon, cooked ham, sausages,
brioche bread, roasted potatoes, fresh fruit*

Chef Louis Foucou - chef cuisinier Exécutif - Brunch et Lunch

Aucune substitution au menu | *This menu does not allow for any substitution*

TOASTS

Ajoutez 2 œufs pochés | *Add 2 poached eggs* 6

TOAST AVOCAT 33

Salade, guacamole, fromage de chèvre, tomates,
huile d'olive
Salad, guacamole, tomatoes, goat cheese, olive oil

TOAST AVOCAT-SAUMON 40

Salade, guacamole, saumon fumé,
fromage de chèvre, tomates, huile d'olive
*Salad, guacamole, smoked salmon, goat cheese, tomatoes,
olive oil*

QUICHES

Aromatisées à l'huile de truffe et délicatement saupoudrées de parmesan
Flavored with truffle oil and delicatly sprinkled with parmesan

◇ LORRAINE ◇ CHAMPIGNONS ÉPINARDS 40
◇ FRUITS DE MER ◇ LÉGUMES

Part au choix avec **frites** ou **salade** | *Choice of share with fries or salad*

SANDWICHS

Avec **frites** ou **salade** | *With fries or salad*

FAMEUX CHEESEBURGER 40 ③

Boeuf Angus AAA, fromage Suisse, tomates,
oignon, laitue Boston,
*Angus beef AAA, Swiss cheese, tomato, onion,
Boston lettuce*

CROQUE-MONSIEUR 40 ③

Jambon, gruyère, béchamel,
Ham, gruyère, béchamel
Croque-Madame ajoutez un oeuf au plat 45
Croque-Madame add a fried egg

SANDWICH LÉGUMES GRILLÉS 40 ②

Pain ciabatta, poivrons grillés, aubergines grillées,
pesto, tranches de mozzarella
*Ciabatta bread, grilled peppers, grilled eggplants,
pesto, slices of mozzarella.*

SANDWICH ROSBIF 40

Rosbif, fromage suisse, cheddar, oignon
caramélisé
Roast beef, Swiss cheese, cheddar, caramelized onions.

MENU ENFANT

10 ans et moins | *10 years old and under*

MACARONI AU FROMAGE 20 ②

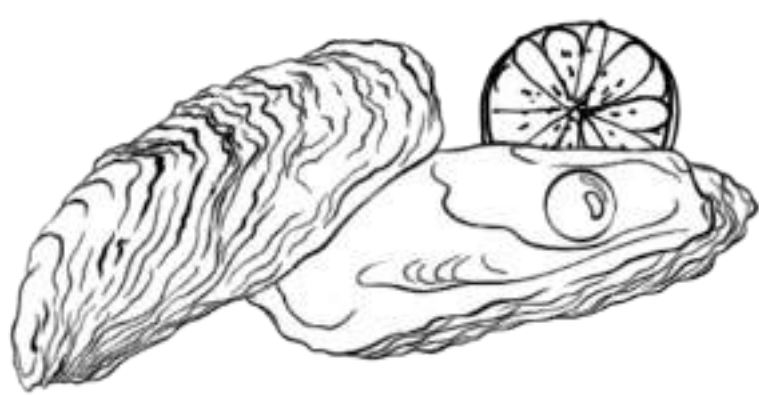
Macaronis et sauce au cheddar
Mac'n cheese, macaroni and cheddar sauce

OEUFS FRITES 16 ②

Scrambled, fries

CRÊPES 16 ②

Zeste d'orange ou Nutella
Zest or Nutella



HUITRES

Sauce mignonette et citron | *Mignonette and lemon sauce*

6 | 27
12 | 50
24 | 96

SALADE MÉDITERRANÉENNE
30

Olives, concombre, tomates, oignon, feta, huile d'olive
Olives, cucumber, tomatoes, onion, feta, olive oil

SALADE BURRATA
36

Burrata italienne, tomates, huile d'olive
Italian burrata, tomatoes, olive oil

TARTARE DE SAUMON
30

Graine de moutarde, citron, croûtons avec frites
Salmon tartare, mustard seed, lemon croutons with fries

TARTARE DE BOEUF
36

Filet mignon AAA, croûtons, avec frites
Doux, Régulier ou Épicé
Filet mignon AAA, croutons with fries.
Mild, Regular or Spicy

CALAMARS FRITS
34

Aïoli de Sambal
Fried calamars with Sambal aioli

SOUPE À L'OIGNON
34

Gratinée aux 3 fromages
Onion soup au gratin with 3 cheeses

SALADE NIÇOISE
30

Laitue, haricots verts, œufs durs, thon émietté, patates
Lettuce, green beans, hard-boiled eggs, flaked tuna, potatoes

DE LA MER

LINGUINI DU PÊCHEUR
44

Linguini, crevettes, pétoncles, palourdes, sauce rosé
Linguine, shrimp, scallops, clams, rosé sauce

CREVETTES
51

Crevettes grillées, huile d'olive, ail, citron
Grilled shrimps, olive oil, garlic, lemon

SAUMON
49

Saumon d'atlantique frais, câpres, tomates, olives, ail, avec de la ratatouille
Fresh Atlantic salmon, capers, tomatoes, olives, garlic with ratatouille

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU
52

Agneau de Nouvelle-Zélande, Sauce chimichuri
New Zealand rack of lamb, chimichuri sauce

FILET MIGNON 6 oz
59

Filet mignon AAA de l'Alberta avec frites
AAA Alberta filet mignon with fries
Au choix : **Rossini** ou **Crevettes**
Choice of Rossini or shrimps