

Brunch Fête des Mères

Dimanche 10 Mai 2026 | De 11h30 à 14h30

- 🍷 **TOAST AUX BETTERAVES RÔTIES & CHÈVRE** 28
Pain artisanal, fromage de chèvre fouetté, noix de Grenoble caramélisées, roquette, filet de sirop d'érable chaud
*Option sans gluten disponible

- 🍷 **PAIN DORÉ BRIOCHÉ ROULÉ À LA CANNELLE** 28
Glaçage au fromage à la crème, petits fruits frais, éclats de pralinés, sirop d'érable

- 🍷 **MAGRET DE CANARD POÊLÉ & ŒUF POCHÉ** 44
🍷 Chou frisé sauté, pommes de terre grenaille
🍷 confites au romarin et à l'ail, réduction balsamique aux cerises

- 🍷 **BAGEL MONTRÉAL & SAUMON FUMÉ** 28
Fromage à la crème aux herbes et à l'ail, oignons rouges marinés, câpres, roquette

- 🍷 **POÊLÉE DU CHEF** 29
🍷 Œufs pochés, pommes de terre grelots rôties, fromage en grains, poivrons rôtis, guanciale, sauce hollandaise

- 🍷 **BÉNÉDICTINES À L'AVOCAT** 29
🍷 Œufs pochés, guacamole, tomates ancestrales, muffin anglais, sauce hollandaise au chipotle, ciboulette

- 🍷 **RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES** 33
🍷 Courge musquée rôtie, champignons sautés, sauge fraîche, beurre noisette, copeaux de pecorino pepato

- 🍷 **CIABATTA GRILLÉ AU FROMAGE & FIGUES** 28
Fromage Louis d'Or, figues caramélisées, amandes grillées, oignons confits, filet de saba

- 🍷 **PARFAIT TROPICAL AU YOGOURT GREC** 24
Granola maison, mangue, papaye, fruit du dragon, pistaches, mélasse de grenade, miel

Mimosas à Volonté!

30

Profitez de 2 heures de mimosas à volonté.

Prosecco, jus d'orange



Jus Frais & Smoothies

9

VERT PROFOND

Concombre, céleri, épinard, kale, citron, gingembre

L'AMBITIEUX

Betterave, pomme, carotte

GLOIRE MATINALE

Clémentine, orange, fraise

MANGUE PARADIS

Smoothie protéiné: mangue, banane, protéine, super-aliment

Cafés Alcoolisés

14

QUÉBÉCOIS

Whisky Sortilège

BRÉSILIEN

Courvoisier VS, Kahlua, Grand Marnier

IRLANDAIS

Whisky Jameson

ESPAGNOL

Rhum Havana Club, Grand Marnier, Kahlua



Taxes et frais de service non inclus.

Des frais de service de 15% seront appliqués aux groupes de 8 personnes et plus, sauf indications contraires.



Mother's Day Brunch

Sunday, May 10th, 2026 | From 11:30AM to 2:30PM

- ✔ ROASTED BEET AND GOAT CHEESE TOAST 28
Artisanal bread, whipped goat cheese, candied walnuts, arugula, warm maple syrup drizzle
**Gluten free option available*
- ✔ CINNAMON ROLL FRENCH TOAST 28
Cream cheese glaze, fresh berries, praline crumble, maple syrup
- 🥚 PAN-SEARED DUCK BREAST & POACHED EGG 44
🥬 Sautéed kale, rosemary and garlic confit fingerling
🥔 potatoes, cherry balsamic reduction
- 🥚 MONTREAL BAGEL & SMOKED SALMON 28
Herb-garlic cream cheese, pickled red onions, capers, arugula
- 🥚 CHEF'S SKILLET 29
🥚 Poached eggs, roasted baby potatoes, cheese curds, roasted peppers, guanciale, hollandaise sauce
- ✔ AVOCADO BENEDICT 29
🥚 Poached eggs, guacamole, heirloom tomatoes, English muffin, chipotle hollandaise sauce, chives
- ✔ WILD MUSHROOM RAVIOLI 33
🥚 Roasted butternut squash, sautéed mushrooms, fresh sage, brown butter, Pecorino Pepato shavings
- ✔ GRILLED CIABATTA WITH CHEESE & FIGS 28
Louis d'Or cheese, caramelized figs, toasted almonds, onion confit, saba drizzle
- ✔ TROPICAL GREEK YOGURT PARFAIT 24
Homemade granola, mango, papaya, dragon fruit, pistachios, pomegranate molasses, honey

Bottomless Mimosas!

30

Enjoy 2 hours of unlimited mimosas.

Prosecco, orange juice



Fresh Juice & Smoothies

9

DEEP GREEN

Cucumber, celery, spinach, kale, lemon, ginger

HIGH ACHIEVER

Beet, apple, carrot

MORNING GLORY

Clementine, orange, strawberry

MANGO PARADISE

Super smoothie: mango, banana, protein, superfood

Alcoholic Coffee

14

QUÉBÉCOIS

Whisky Sortilège

BRAZILIAN

Courvoisier VS, Kahlua, Grand Marnier

IRISH

Whisky Jameson

SPANISH

Rhum Havana Club, Grand Marnier, Kahlua



Taxes and service charge not included.
A 15% service charge is applicable for groups of 8 people and more, unless stated otherwise.