

Brunch de Pâques

Dimanche 5 Avril 2026 | De 11h30 à 14h30

🌾 TOAST À L'AVOCAT

- 🌾 Pain au levain, œuf poché, tomates ancestrales, aioli au pesto, pousses de radis, servie avec une salade de roquette aux agrumes

*Option sans gluten disponible

🌾 CRÊPES MANGUE & NOIX DE COCO

- 🌾 Crêpes au sarrasin, compotée de mangues et noix de coco, crème fouettée, filet de chocolat

🌾 CÔTE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

- 🌾 Œuf miroir, galette de pommes de terre au romarin, asperges sautées, réduction au vin rouge

🌾 BAGEL MONTRÉAL & SAUMON FUMÉ

Fromage à la crème à l'aneth, câpres, oignons rouges, pousses

POULET FRIT AUX PACANES CARAMELISÉES & GAUFRES

Poulet frit façon sudiste, gaufres glacées à l'érable, pacanes caramélisées, beurre à la fraise

🌾 BÉNÉDICTINES DE PÂQUES

Œufs pochés, bacon canadien, muffin anglais, sauce hollandaise, ciboulette

🌾 GNOCCHIS À LA TRUFFE

- 🌾 Champignons sauvages sautés, crème à la truffe, copeaux de parmesan

🌾 POUTINE DÉJEUNER

Frites maison, fromage en grains, oeufs frits, oignons caramélisés, saucisses de dinde fumée, sauce traditionnelle

🌾 BURRATA PRINTANIÈRE

- 🌾 Fraises, bleuets, kiwi, pistaches, réduction balsamique à l'érable, crostinis au levain

*Option sans gluten disponible

26

Mimosas à Volonté!

30

Profitez de 2 heures de mimosas à volonté.

Prosecco, jus d'orange



24

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

29

Cafés Alcoolisés

14

QUÉBÉCOIS

Whisky Sortilège

BRÉSILIEN

Courvoisier VS, Kahlua, Grand Marnier

IRLANDAIS

Whisky Jameson

27

ESPAGNOL

Rhum Havana Club, Grand Marnier, Kahlua

29



Sans Lactose



Sans Gluten



Sans Noix



Végétarien



Végane

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.

Easter Brunch

Sunday, April 5th, 2026 | From 11:30AM to 2:30PM

-  **AVOCADO TOAST**
 Sourdough bread, poached egg, heirloom tomatoes, pesto aioli, radish sprouts, served with citrus arugula salad
**Gluten free option available*
-  **MANGO-COCONUT PANCAKES**
 Buckwheat pancakes, mango-coconut compote, whipped cream, chocolate drizzle
-  **HERB-CRUSTED LAMB RACK**
 Sunny side up egg, rosemary hashbrown, sautéed asparagus, red wine reduction
-  **MONTREAL BAGEL & LOX**
 Dill cream cheese, capers, red onions, micro greens
- CANDIED-PECAN FRIED CHICKEN & WAFFLES**
 Southern-style fried chicken, maple-glazed waffles, candied pecans, strawberry butter
-  **EASTER BENEDICT**
 Poached eggs, canadian bacon, English muffin, hollandaise sauce, chives
-  **TRUFFLE GNOCCHI**
 Sautéed wild mushrooms, truffle cream sauce, shaved parmesan
-  **BREAKFAST POUTINE**
 House fries, cheese curds, fried eggs, caramelized onions, smoked turkey sausages, traditionnal gravy
-  **SPRING BURRATA**
 Strawberries, blueberries, kiwi, pistachios, maple-balsamic reduction, sourdough crostinis
**Gluten free option available*

26 **Bottomless Mimosas!** 30

Enjoy 2 hours of unlimited mimosas.

Prosecco, orange juice



24 **Fresh Juice & Smoothies** 9

48 DEEP GREEN
 Cucumber, celery, spinach, kale, lemon, ginger

HIGH ACHIEVER
 Beet, apple, carrot

28 MORNING GLORY
 Clementine, orange, strawberry

30 MANGO PARADISE
 Super smoothie: mango, banana, protein, superfood

29 **Alcoholic Coffee** 14

QUÉBÉCOIS
 Whisky Sortilège

34 BRAZILIAN
 Courvoisier VS, Kahlua, Grand Marnier

IRISH
 Whisky Jameson

27 SPANISH
 Rhum Havana Club, Grand Marnier, Kahlua

29



Taxes and service charge not included.

A 15% service charge is applicable for groups of 8 people and more, unless stated otherwise.

