

# MENU BRUNCH

## BRUNCH MENU

---

Deux Services | 44.

*Two Courses*

Trois Services | 54.

*Three Courses*

### ENTRÉES – APPETIZERS

Gaspacho Andalou, Melon d'Eau, Toast aux Crevettes de Matane.

*Tomato Gazpacho, Watermelon, Matane Shrimp Toast*

Prosciutto di Parma 24 mois, Melon Cantaloup

*24 Months Prosciutto di Parma, Cantaloup Melon*

Tartare de Saumon au Ponzu, Avocat, Radis et Algues Gaspésienne.

*Salmon Tartare, Ponzu, Avocado, Radish and Gaspésian Seaweed*

Salade de Mesclun du Québec, Féta, Poulet Grillé, Amandes, Vinaigre de Muscat

*Mesclun Salad, Feta, Grilled Chicken, Almonds, Muscat Vinegar*

Mousse de Foie de Volaille, Gelée au Passito, Pain au Levain.

*Poultry Liver Mousse, Passito Gel, Sourdough Bread*

### PLATS - ENTREES

Burger, Roquette, Tomate, Chutney d'Oignon Avec ou Sans Flanc de Porc Fumé et Douanier.

*House Grind Burger, Arugula, Tomato, Onion Chutney With or Without Smoked Pork Belly, Douanier Cheese*

Short Ribs de Bœuf Fumé et Braisé, Aubergine Aigre Douce, Chimichurri.

*Smoked and Braised Beef Short Ribs, Sweet and Sour Eggplant, Chimichurri*

Omble du Québec, Feuilleté, Oseille et Sauce Vermouth.

*Quebec Char, Pastry, Sorrel and Vermouth Sauce*

Bénédictine aux Crevettes, Sauce Choron.

*Eggs Benedict, Shrimps, Choron Sauce*

Bagel St Viateur au Saumon fumé Maison, Salade de Crudités.

*St-Viateur Bagel, Home Smoked Salmon, Crudités Salad*

## DESSERTS

Tarte aux fraises, Amande et Basilic

*Strawberry Tartlet, Almond and Basil*

Éclair Framboise et Pistache

*Raspberry and Pistachio Éclair*

Biscuit Brownie, Mousse Chocolat 70% Andoa

*Brownie Biscuit, 70% Andoa Chocolate Mousse*

Forêt noire

*Black Forest*

Chocolat Coulant à la Fleur de Sel Lait Caramélisé

*Chocolat Lava Cake, Fleur de Sel Caramel, Caramelized Milk*