



**-CHAMBLY MATIN**

*Œuf(s), bacon ou saucisse ou jambon, patates rôties au gras de canard*

1 œuf 7.50                      2 œufs 8.00

Pain blanc/pain brun

**-POUTINE DÉJEUNER 14.00**

*Frites, fromage frais, saucisse, lardons, œuf miroir, oignons verts et sauce hollandaise maison*

**-BAGEL SCANDINAVE 14.50**

*Gravlax maison, fromage de chèvre, crème, câpres frites, oignons rouges, aneth et citron confit*

Patates rôties au gras de canard

**-(POUTINE) CANARD DÉJEUNER 15.00**

*Frites, fromage frais, canard confit, lardons, champignons, oignons caramélisés, jus de cuisson et sauce hollandaise maison*

**BÉNÉDICTINES**

**-TREMBLAY 13.50**

*2 œufs pochés sur muffins anglais, jambon, poireaux sautés et sauce hollandaise maison*

Patates rôties au gras de canard

**-FÔRET SUISSE 14.00**

*2 œufs pochés sur muffins anglais, tomates cerises, champignons, fromage suisse et sauce hollandaise maison*

Patates rôties au gras de canard

**-DE LA MER 14.00**

*2 œufs pochés sur muffins anglais, gravlax maison, fromage de chèvre, crème, oignons verts et sauce hollandaise maison*

Patates rôties au gras de canard



-MÉLANGE MAISON DE CÉRÉALES 4.00

-GRANOLA 10.00

*Yogourt, mélange granola, miel, fruits frais et banane « crème brûlée »*

## **OMELETTES**

-L'OMELETTE JAMBON ET FROMAGE 13.00

*Jambon et cheddar*

Pain blanc/pain brun

-L'OMELETTE VÉGÉTARIENNE 13.00

*Tomates cerises, champignons poêlés et poireaux sautés*

Pain blanc/pain brun

-L'OMELETTE CARNIVORE 14.00

*Jambon, saucisse et lardons*

Pain blanc/pain brun

## **GAUFRES**

-FLORENCE 14.00

*Banane, tartinade chocolat-noisette et crème fouettée*

-SUCRÉ/SALÉ 14.50

*Pomme, cheddar, jambon et caramel*

-AUX PETITS FRUITS 15.00

*Yogourt, baies mélangées, pacanes et sirop d'érable*



(DÈS 11 H)

POTAGE DU MOMENT

OU

SALADE  
COMPOSÉE

\*\*\*

POUTINE 10.00

*Frites maison, fromage frais et sauce poutine maison*

BAGEL SCANDINAVE 14.00

*Gravlax maison, fromage de chèvre, crème, câpres frites, oignons rouges, aneth et citron confit*

PÂTES DE SAISON 15.00

*Inspiration du chef*

CUISSE DE CANARD CONFITE 15.50

*Cuisse de canard déposée sur un nid de salade mesclun, vinaigrette aux framboises et patates rôties au gras de canard*

POUTINE À LA CÔTE DE BOEUF 17.00

*Frites maison, sauce poutine à la bière, fromage frais et côte de bœuf braisée*

SPÉCIALITÉ DE LA MER 19.00

*Inspiration du chef*

TARTARE DE SAUMON 22.00

*Sauce au citron, oignons verts et citron confit  
Frites ou salade*



## DESSERTS

BROWNIE AU CHOCOLAT 6.50  
*Chocolat, crème fraîche et pacanes*

CRÈME BRÛLÉE 7.00  
*Ramequin de crème prise brûlé à la torche*

PARIS-BREST 8.00  
*Pâte à choux, pralin mousseline et noix pralinées*

## CAFÉS ET THÉS

CAFÉ FILTRE 2.00  
*Café Napoléon, Mélange de La Croisée, Montréal, QC*

ESPRESSO 3.00  
*Café Napoléon, Espresso de La Croisée, Montréal, QC*

TISANE EN POCHE 3.50  
*La Courtisane, Trans-herbe, St-Bruno, QC*

CAPPUCCINO 4.00  
*Café Napoléon, Espresso de La Croisée, Montréal, QC*

CAFÉ AU LAIT (TASSE) 4.00 (BOL) 4.75  
*Café Napoléon, Espresso de La Croisée, Montréal, QC*

CHOCOLAT AU LAIT CHAUD 4.00  
*Sauce au chocolat et mousse de lait chaud*

THÉ VERT OU THÉ NOIR 4.25  
*Sencha/Earl Grey, Four O'Clock, biologique, Trans-herbe, St-Bruno, QC*