

LE CARTET

RESTO BOUTIQUE

MENU ESTIVAL

BRUNCHS

20.50\$

+ Jus d'orange 24.00\$
+ Mimosa 29.00\$

LE SANTÉ

Granola maison avec yogourt et bleuets, œufs pochés sur verdure et pain de campagne, pesto au chèvre, fromage cheddar, salade de fruits

LE CANTON

Œufs brouillés accompagnés de jambon à l'os, saucisse, bacon, pommes de terre rôties au jus de citron et herbes salées du bas du fleuve, fèves au lard et pain de campagne

LE SUCRÉ

Crêpes au coulis de fruits et crumble au chocolat, pain doré brioché, beurre de pommes, noix caramélisées, crème fouettée, granola maison avec yogourt et bleuets, salade de fruits

LE TOSCAN

Œufs pochés sur muffin anglais, jambon à l'os*, épinards, Nappés d'une sauce Mornay, servi avec pommes de terre rôties au jus de citron et herbes salées du bas du fleuve
*remplacer par saumon fumé +3.50\$

LE NORDIQUE

Œufs pochés, saumon fumé, pain noir à l'encre de seiche, pesto au chèvre, câpres, oignons rouges, mayonnaise au paprika fumé, pommes de terre rôties au jus de citron et herbes salées du bas du fleuve, verdure

LAC BROME

Œufs bénédictine, sauce hollandaise à l'orange, magret de canard séché maison, roquette, pommes de terre rôties au jus de citron et herbes salées du bas du fleuve, servi avec verdure

LE JALAPENO

Œufs brouillés, chorizo, épinards, maïs grillé, légumes marinés, poivrons, fromage cheddar, servi avec tortilla grillée, salade, crème sure, sauce Smoke show et avocat

BAGEL SAUMON FUMÉ 14.95\$

Avec fromage à la crème, oignons rouges, câpres

CROISSANT JAMBON, FROMAGE 13.00\$

ŒUF BROUILLÉ et verdure

COUPE SANTÉ 15.00\$

Salade de fruits, yogourt, bleuets, granola maison, coulis de fruits

BROUILLÉ ASPERGES ET

CHEDDAR

14.50\$

Sur pain de campagne grillé

GRILLED CHEESE ET TARTINES

Servi avec gaspacho ou salade de pommes de terre ou salade verte

CLASSIQUE 16.00\$

Cheddar et noix de Grenoble grillées

CANARD CONFIT 18.00\$

Mayonnaise aux oignons caramélisés et baies roses

TOSTA MIXTA 18.00\$

Chorizo, cheddar, tomate, œuf, roquette

BRISKET DE BŒUF 18.00\$

Beurre moutardé aux champignons Portobello et tomates séchées

PORC EFFILOCHÉ 18.00\$

Sauce BBQ au Jack Daniel's et emmental

HOMARD 20.00\$

Mayonnaise épicée à l'aneth et citron et fromage Oka

TARTINE AVOCAT & LÉGUMES 16.00\$

Purée d'avocat, légumes rôtis, avocat sur pain de campagne + œufs pochés +3.50\$

TARTINE POULET FUMÉ ET AVOCAT 18.00\$

Poulet fumé à l'érable, légumes et mayo au chipotle sur pain de campagne

GASPACHO 7.00\$

TARTARE DE THON 23.00\$

Lime, coriandre, avocat, salade

TATAKI DE THON 22.00\$

Servi sur quinoa aux épinards

NICOISE AU SAUMON GRILLÉ 21.00\$

DESSERTS

6.50\$

Du jour

BULLES

VERRE

Parés Baltà (Bio)

12.00\$

Mimosa / Mimosa Rossa

11.00\$

VINS

VERRE

BLANC

Domaine GROSBOT-BARBARA

11.50\$

2018, Saint-Pourçain, Chardonnay

ROUGE

Indedito 3/3

11.75\$

2018, Rioja, Espagne

ROSÉ

Soleil de Coulaine

12.00\$

2019, Chinon BIO, France

BIÈRES

6.25\$

COCKTAILS

BLOODY MARY/CEASAR

9.00\$

VIRGIN MARY/CEASAR

5.75\$

APÉROL SPRITZ

12.00\$

BREUVAGES

PETIT

GRAND

SMOOTHIE

5.50\$

JUS D'ORANGE OU

5.50\$

6.25\$

PAMPLEMOUSSE *O de V*

PRESSÉ À FROID, FAIT AU QUÉBEC

JUS DOSE

7.00\$