

**MENU BRUNCH**
**POUR COMMENCER | TO START**

<b>Huîtres</b>   Oysters	6 huîtres   18	<b>Bulle</b>   Sparkling wine	5 oz   15
Mignonette & garniture du moment	12 huîtres   34	North Hatley, Extra Brut, L'Intégrale,	
Mignonette & garnish of the day	18 huîtres   45	Domaine Bergeville 2017	


**D É C O U V E R T E**

4 SERVICES 36

**A C C O R D M A T I N A L**

L'ORYGINAL +55

SANS ALCOOL +35

prix par personne | price per person

Menu Découverte pour tous les convives | Menu Découverte for the whole table

**PLAT ENSOLEILLÉ | MORNING DISH**

<b>Ahhh les gaufres</b>   Ahhh waffles	20	<b>Salade repas</b>   Meal-size salad	18
<b>POULET &amp; MIEL</b>   CHICKEN & HONEY		<b>BETTERAVES &amp; CHÈVRE</b>   BEETS & GOAT CHEESE	
Sauce béarnaise, jus de viande, cerises de terre		Œuf mollet, patate douce, graines de citrouille	
Bearnaise sauce, meat jus, ground cherries		Soft boiled egg, sweet potato, pumpkin seeds	
<b>Le Santé</b>   The Healthy choice	16	<b>Déjeuner 'classique'</b>   'Classic' breakfast	18
<b>ÉPEAUTRE &amp; ÉGLANTIER</b>   SPELT & ROSEHIP		<b>TOFU BROUILLÉ &amp; BAGEL</b>   SCRAMBLED TOFU & BAGEL	
Muesli, rose sauvage, courge		Saucisse végétalienne aux poireaux, champignons	
Muesli, wild rose, squash		maîtreke, légumes racines rôtis	
		Vegan leek sausage, maïtake mushrooms, roasted root	
		vegetables	
<b>La dent sucrée</b>   The sweet tooth	16		
<b>PAIN PERDU &amp; PRALINÉ</b>   FRENCH TOAST & PRALINE			
Pomme Honeycrisp, amaretto Avril, cheddar vieilli			
Honeycrisp apple, Avril amaretto, aged cheddar			

**PREMIER CAFÉ OU INFUSION INCLUS**

First order of coffee or infusion included

**EN CONCLUSION | IN CONCLUSION**

<b>Fromages locaux</b>   Local cheeses	1 fromage   6	<b>Douceur</b>   Sweet wine	2 oz   18
Garniture du moment	2 fromages   12	Dunham, l'Orpailleur Vin de Glace	
Garnish of the day	3 fromages   18	Domaine l'Orpailleur 2017	

**MENU MIDI**
**POUR COMMENCER | TO START**

<b>Huîtres   Oysters</b>	6 huîtres   18	<b>Bulle   Sparkling</b>	5 oz   15
Mignonette & garniture du moment	12 huîtres   34	North Hatley, Extra Brut, L'Intégrale,	
Mignonette & garnish of the day	18 huîtres   45	Domaine Bergeville 2017	


**D É C O U V E R T E**

3 SERVICES 33

**A C C O R D D E V I N**

L'ORYGINAL +42

SANS ALCOOL +25

prix par personne | price per person

Menu Découverte pour tous les convives | Menu Découverte for the whole table

**ENTRÉE | APPETIZER**

<b>Potage du moment</b>	+4
Soup of the day	
<b>Cannelloni de courge farci aux champignons, champignons marinés, légumes</b>	+6
Mushroom stuffed squash cannelloni, pickled mushrooms, greens	
<b>Mousseline de morue, croustilles multigrains, gel d'argousier</b>	+12
Cod mousseline, multigrain crisps, seabuckthorn berry gel	

**PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH**

<b>Poisson   Fish</b>	21	<b>Végétarien   Vegetarian</b>	19
<b>Morue saisie   Seared cod</b>		<b>Épeautre crémeux   Creamy spelt</b>	
Chou-fleur, chips de kale, vierge à la fleur d'ail marinée		Cassis marinée, bettes à carde, shiso et basilic	
Cauliflower, kale chips, pickled garlic scape sauce vierge		Pickled black current, swiss chard, shiso and basil	
<b>Viande   Meat</b>	20	<b>Végétalien   Vegan</b>	18
<b>Taco de volaille croustillant   Crispy chicken taco</b>		<b>Gâteau salé de courgette   Savory zucchini cake</b>	
Marinades, chou émincé, sauce piquante du jardin maison		Faux-mage de tournesol, légumes, vinaigrette miel et pomme	
Pickles, shredded cabbage, homemade garden hot sauce		Sunflower nut cheese, greens, honey and apple vinaigrette	
<b>Le Classique   The Classic</b>	23		
<b>Bœuf Highland grillé   Grilled Highland beef</b>			
Pomme de terre à l'ail noir, topinambours, jus de viande			
Black garlic potatoes, sunchoke, meat jus sauce			

**DESSERT | DESSERT**

<b>Dessert du jour   café inclus</b>	+7.5
Dessert of the day   coffee included	

**EN CONCLUSION | IN CONCLUSION**

<b>Fromage   Cheese</b>	1 fromage   6	<b>Douceur   Sweet wine</b>	2 oz   18
Garniture du moment	2 fromages   12	Dunham, l'Orpailleur Vin de Glace	
Garnish of the day	3 fromages   18	Domaine l'Orpailleur 2017	

**MENU DU SOIR**
**POUR COMMENCER | TO START**

<b>Huîtres   Oysters</b>	6 huîtres   18	<b>Bulle   Sparkling</b>	5 oz   15
Mignonette & garniture du moment	12 huîtres   34	North Hatley, Extra Brut, L'Intégrale,	
Mignonette & garnish of the day	18 huîtres   45	Domaine Bergeville 2017	


**D É C O U V E R T E**

5 SERVICES 69

**A C C O R D D E V I N**

PRESTIGE +95

L'ORYGINAL +55

SANS ALCOOL +35

prix par personne | price per person  
 Menu Découverte pour tous les convives | Menu Découverte for the whole table

**DU GARDE-MANGER | FROM THE PANTRY**

<b>Veau &amp; shishito   Veal &amp; shishito</b>	21
Crudo, tomatillo, cameline	
Crudo, tomatillo, camelina	
<b>Les récoltes   The harvest</b>	19
Gâteau salé, carottes, noix de coeur	
Savory cake, carrots, japanese walnuts	
<b>Courge &amp; aubergine   Squash &amp; eggplant</b>	18
Confites, marinées, tofu fumé	
Candied, pickled, smoked tofu	
<b>Omble &amp; chou-fleur   Char &amp; cauliflower</b>	21
Gravlax, chanvre, bagel	
Gravlax, hemp seed, bagel	
<b>Cannoli &amp; faisselle   Faisselle &amp; cannoli</b>	19
Griottes, pomme Honeycrisp, noix de noyer noir	
Morello cherries, Honeycrisp apple, black walnut	

**UN PEU DE CHALEUR | A LITTLE WARMTH**

<b>Chou &amp; lentille béluga   Cabbage &amp; beluga lentil</b>	19
Seitan, poireaux, fleur d'ail	
Seitan, leeks, garlic scape	
<b>King &amp; topinambour   King oyster &amp; sunchoke</b>	21
Gnocchi, ricotta de brebis, cornichon	
Gnocchi, sheep milk ricotta, pickle	
<b>Bufarella &amp; chou frisé   Kale &amp; bufarella</b>	23
Girolles, crumble, balsamique de l'Île d'Orléans	
Chanterelles, crumble, Orlean Island balsamique	
<b>Pétoncle &amp; céleri-rave   Scallop &amp; celeriac</b>	25
Vermicelles, camomille, basilic	
Vermicelli, chamomile, basil	
<b>Cornouailles &amp; rutabaga   Rutabaga &amp; Cornish Hen</b>	24
Ravioli, choucroute, bettes à carde	
Ravioli, sauerkraut, swiss chard	

**LE COSTAUD À PARTAGER | STURDY SHARING PLATTER**

<b>Joue de bœuf braisée &amp; lardons   Braised beef cheek &amp; bacon</b>	55
Courge, choux de Bruxelles, salade panzanella	
Squash, Brussels sprouts, panzanella salad	

Végétarien | Vegetarian

Végétalien | Vegan