

L'introuvable

un trésor en bouche



Seul, en accompagnement ou pour agrémenter

Boissons

- Thé, tisane ou café filtre 2,50
- Café espresso 3,75
- Capuccino et latté 4,50
- Smoothie frais 6
- Jus d'orange 3,75
- Jus de pomme 3,75
- Jus pomme et canneberge 4
- Mimosa 7
- Mimosa fragoli liqueur de fraise
des champs 8
- Nous avons une sélection de vin au
verre en accord avec vos déjeuners **à partir
de 5\$**

Les disparates

- Oeuf à la coq ou poché 0,75
- Oeuf frit à l'américaine 1
- Rôties avec confiture maison 2,75
- Pommes de terre rissolées au gras
de canard 4
- Rösti de pommes de terre(2)..... 4
- Bol de fruits frais, selon la saison 4
- Champignons poêlés 4,50
- Rôties sans gluten 4
- Sirop d'érable 1,50

Uniques charcuteries

- Bacon de dos 4
- Saucisses 4,25
- Jambon fin 3,50
- Cretons maison 1,75
- Fèves au lard maison, cuites toute
une nuit 3,75
- Mini tourtière et ketchup à l'ancienne 4,25

Dès potron-minet...
Et servi de 9h à 13h
Samedi et dimanche

L'introuvable

un trésor en bouche

L'usuel ou l'essentiel...

Les classiques sont servis avec, choix de pommes de terre, salade/tomates, rôties, confitures maison et café filtre

- Deux oeufs, bacon de dos, jambon ou saucisses 11
- Le brunch: deux oeufs, les trois viandes, fèves au lard et pâté 14

Précieux Bénédictines

Nos oeufs bénédictines sont servis sur rösti de pommes de terre, avec oeuf poché, sauce Hollandaise et café filtre

- Jambon et fromage suisse
 - 1 oeuf 7
 - 2 oeufs 9
- Bacon de dos et fromage cheddar
 - 1 oeuf 7
 - 2 oeufs 9
- Florentine: épinards
 - 1 oeuf 9
 - 2 oeufs 11
- Victoria: saumon fumé
 - 1 oeuf 12
 - 2 oeufs 14
- Forestier: Mélange de champignons et fromage «Le Galarneau»
 - 1 oeuf 14
 - 2 oeufs 16
- L'épique: 2 oeufs sur gaufre gourmet, jambon, asperges et fromage brie 17

Tartines

Sur pain intégral ou pain noir de type russe fait maison (extra 2.50) servi avec salade de fruits

- Avocats, tomates fraîches et roquette 7
- Le fruité: figes, pommes caramélisées, cheddar et micropousses 10
- Saumon fumé: fromage à la crème, câpres frits, oignons rouges et huile d'olive au citron 12
- Le croque-Madame: jambon, fromage suisse, échalotes entre deux tranches de pain intégral, béchamel et gratiné 14

Gruau

- Gruau nature et sirop d'érable 4
- Gruau fruité: fruits frais et séchés, miel et graines de chia 8
- Gruau aux champignons sauvages, lardons et fromage frais 12

Casseroles

- Végé: Pommes de terre rissolées, mélange de légumes poêlés, olives, sauce hollandaise, le tout gratiné 12
- Carnivore: Pommes de terre rissolées, bacon, saucisses et jambon, sauce hollandaise, sirop d'érable, le tout gratiné 14

Les fantasques

- À l'indienne: mélange de tomates, épinards poêlés au curry rouge, croûtons de chèvre chauds à la duxelle de champignons et oeuf mollet 16
- Le boudin d'en bas d'la côte: Boudin noir de la Charcuterie le Pied de Cochon de Vallée-Jonction, chou rouge et pommes caramélisées, oeuf frit et glace de viande au vin rouge 18
- Le steak'n egg!: 90 grammes de bavette AAA, oeuf frit, mélange d'oignons et poivrons grillés, baguettes et pommes de terre rissolées 21
- L'étonnant: Plateau à partager pour deux personnes. Gravlax de saumon, oeufs de caille marinés, charcuteries fines, foie gras torchon, confitures d'oignons, baguettes dorées, bol de fruits frais et fromages fins 32

