

BRUNCH

Fête des Pères

Le dimanche
21 juin 2026
(Réservation requise)

Marmite fumante

Crème de poireaux, maïs, cheddar fort

Du fumoir

Saumon fumé à chaud au Whisky et érable

Salades composées et à-côtés

Salade de quinoa aux légumes,
halloumi grillé,
vinaigrette à la moutarde de Dijon

Plateau d'houmous, tomates,
concombres, olives, huile de caméline,
croûtons aux figues et
olives en accompagnement

Bruschetta, crevettes, homard,
pain grillé en accompagnement

Mesclun de laitues | Garnitures | Vinaigrettes

Fromages

Variété du Québec, raisins et croûtons

Terrines et charcuteries

Variété de terrines et de charcuteries,
croûtons et marmelade

Buffet chaud

Œufs brouillés à la crème et ciboulette
Bacon | Saucisses | Fèves au lard

Crevettes crémeuses à la Vodka,
lime et baies roses

Pavé de saumon, salsa de légumes,
huile de caméline, kale

Côtes levées, sauce BBQ Memphis

Carottes nantaises glacées au miel et à la bière

Pommes de terre grillées, style Bistro

Tranché en salle

Tomahawk

Table sucrée

Bouchées sucrées | Tarte au sucre

Sauce au chocolat et fruits frais

Création apprêtée devant vous par un pâtissier

Salade de fruits frais | Yogourt aux fruits

46. par personne

25. 3 à 11 ans

Gratuit 0 à 2 ans

Service et taxes en sus

