

Pour bien débuter votre journée

To start your day



Café, thés et tisanes de la Brûlerie Virgin Hill

Coffee, teas & herbal teas from Virgin Hill Roasters

Espresso \$ 2.00	Double espresso	\$ 3.00
Cappuccino \$ 3.50	Café au lait	\$ 3.50



Plats pour les becs sucrés

Breakfast for your sweet tooth

Choix de coulis de fruit, au chocolat, ou sirop d'érable

Choice of fruit coulis, chocolate coulis or maple syrup

Bol grano (granola artisanale avec noix, fruit frais, sur yoghurt nature ou fromage cottage)

Granola bowl (artisanal granola with nuts, fresh fruit, over plain yoghurt or cottage cheese)

Les crêpes, fines ou épaisses, petits fruits des champs

Thin or hearty crêpes, fresh berries

Pain perdu classique, petits fruits des champs

Classic french toast, fresh berries

Nos plats salés

Our savoury fare

Le « Grilled-Cheese » matinal à la Mi-carême, champignons, pain raisins-noisettes, compote de pommes, marmelade de bacon, pommes de terre

Breakfast grilled cheese à la Mi-carême, mushrooms, raisin-hazelnut bread, apple compote, bacon jam, potatoes

Bagel des Tsars, saumon fumé, oignons confits, roquette, œuf mollet, caviar

Bagel of the tsars, smoked salmon, confit onions, arugula, soft egg, caviar

Les œufs selon votre cuisson, charcuteries, fèves au lard, fruits frais, pain Abercorn, confiture

Eggs to your taste, bacon, sausage or ham, baked beans, fresh fruit, Abercorn bread, marmalade

Les œufs bénédicines (œufs pochés, muffins anglais, jambon paysan et sauce hollandaise)

Eggs Benedict (poached eggs, English muffin, country ham, hollandaise sauce)

L'omelette à votre goût (nature, western ou forestière), servi avec pommes de terre et pain Abercorn

Omelet (choice of plain, western or mushroom), served with potatoes and Abercorn bread



Les petits extras

Little Extras

Saumon fumé / Smoked salmon	\$ 6.00
Marmelade de bacon / Bacon jam	\$ 3.00
Coupe de petits fruits / Fruit cup	\$ 5.00