

BRUNCH DU NOUVEL AN
NEW YEAR BRUNCH

Œufs brouillés / Scrambled eggs
Pommes de terre rissolées / Hash browns
Viennoiseries / Pastries
Bacon et saucisses / Bacon and sausages
Crêpes et gaufres / Crepes and waffles
Salade de fruits / Fruit salad
Confitures maison / Homemade jams

Saumon fumé / Smoked salmon
Gratin de poissons et pomme de terre / Fish and potato « au gratin »
Tataki de poisson / Fish tataki
Sushis
Moules au vin blanc / Mussels with white wine sauce
Salade de calmars et crevettes nordique / Calamari and nordic shrimp salad
Crevettes / Shrimp
Pétoncles de baies / Bay scallops

Gigot d'agneau / Leg of lamb
Rôti de bœuf / Roast beef
Blanquette de volaille / Creamy chicken blanquette
Bœuf bourguignon / Beef bourguignon
Canard confit à l'orange / Orange duck confit
Charcuteries et terrine / Cold cuts and terrine

Tomates et bocconcini / Tomatoes and bocconcini
Salades variées / Mixed salads

Les sucreries / Sweet treats

59\$ par personne
(taxes et service en sus)