



BRUNCH

Samedi et Dimanche de 10h à 16h

FRUITS DE MER

COCKTAIL DE CREVETTES

Sauce au cognac

Shrimp cocktail with cognac sauce

16

DEMI-HOMARD EN COQUILLE SUR GLACE

Aïoli maison et sauce au cognac

Half lobster, Aioli mayo and cognac sauce

19

HUÎTRES FRAÎCHES

Selon l'arrivage / *Market availability*

PRIX DU MARCHÉ

NOS TARTARES

Nos plats de tartare sont servis avec frites

BŒUF CLASSIQUE

Classic beef

18 | 29

À L'ITALIENNE

Copeaux de parmesan et truffe noire

Parmesan and black truffle

19 | 30

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Tobiko, avocat, et tempura

Tobiko, avocado and tempura

16 | 24

NOS PLATEAUX

LE PARISIEN (POUR 2 PERS) 95

½ homard, 4 crevettes, ceviche de pétoncles, salade de crabe,
6 palourdes assorties, 8 huîtres selon arrivage,

½ lb de moule, ½ lobster, 4 shrimps, scallop ceviche, crab salad,
6 shucked clams, 8 fresh shucked oysters, ½ lb mussels

LE GRAND POIS PENCHÉ (POUR 4 PERS) 170

Le Parisien doublé

À LA CARTE

SALADE PANACHÉE AUX AGRUMES

Suprêmes d'agrumes, pomme grenade, sumac / *Seasonal greens, citrus supreme, pomegranate*

8

CONSOMMÉ À L'OIGNON

Oignons caramélisés et gruyère / *French onion soup with gruyere*

12

MOULES POULETTE AVEC FRITES

Vin blanc, échalote, ail thym et crème / *Mussel, White wine, shallots, thyme and cream*

20

STEAK FRITES NY

Surlonge USDA PRIME, beurre maître d'hôtel et frites

USDA PRIME New York Steak & frites, beurre maître d'hôtel

34

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Pesto de coriandre, couscous perlé, légumes sautés

Grilled Atlantic salmon, cilantro pesto, pearl couscous and sauteed vegetables

28

HAMBURGER DE CÔTE DE BŒUF DÉCADENT

Boeuf angus AAA, vieux cheddar, champignons, sauce vin rouge et frite maison

20

RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS

Velouté aux cèpes et pleurotes, écume parfumé à l'huile de truffe

Mushrooms Ravioli, cèpes and oyster mushrooms velouté, truffle oil foam

26



BRUNCH

Samedi et Dimanche de 10h à 16h

POUR BIEN COMMENCER LA JOURNÉE

JUS D'ORANGE OU DE PAMPLEMOUSSE

Fraîchement pressé / *Freshly squeezed*

4 | 6

SMOOTHIE DU JOUR

Aux fruits frais et yogourt LPP / *With fresh fruits and organic yogurt*

5

CORBEILLE DE VIENNOISERIES CUITES CE MATIN

Croissant au beurre, croissant aux amandes, chocolatine, pain au raisin, brioche au beurre
Croissant, almond croissant, chocolatine, pain au raisin, brioche

8

BRUNCH

Notre brunch est servi avec pain baguette grillé et variété de confitures maison

Our brunch is served with grilled baguette and a selection of home-made jams

CROQUE MADAME

Jambon fumé à l'érable, fromage suisse, tomate fraîche et œuf miroir
Smoked ham with maple swiss cheese, fresh tomato, fried egg

14

LE MONTE CRISTO

Brioche, jambon blanc, gruyère, 2 œufs pochés, sauce hollandaise
Brioche, smoked ham, gruyere, 2 poached eggs, hollandaise sauce

15

LE BAGEL MONTRÉALAIS

Bagel St-Viateur, saumon fumé, fromage à la crème, caprons, tomates, mesclun
Bagel St-Viateur, Smoked salmon, cream cheese, « caprons », tomatoes,

16

LE PETIT MATIN SANTÉ

Yogourt bio, fruits frais du marché, granola, coulis de fruits frais
Yogurt bio, fresh fruits, granola, fruit coulis

14

LES "BÉNÉDICTIONNES" DE TOUTES LES FAÇONS

Muffin anglais, 2 œufs pochés et selon votre goût, servi avec pommes de terre LPP
English muffin, 2 poached eggs and to your liking, served with LPP potatoes

16

BÉNÉDICTIONNE : jambon artisanal fumé à l'érable / *artisanal maple smoked ham*

NORDIQUE : saumon fumé de L'atlantique / *Atlantic smoked salmon*

LES OMELETTES ROULÉES COMME IL FAUT !

Garnitures (Jambon, cheddar, bacon, échalotes, épinards, champignons ou fromage de chèvre)
avec pommes de terre LPP
Garnish (ham, cheddar, bacon, green shallots, spinach, mushrooms ou goat cheese) with browned potatoes.

15

LES ŒUFS COCOTTES RÔTIS AU FOUR LPP

Lardons, Pleurotes, tomates, huile de truffes, copeaux de parmesan
Lardoons, Pleurote mushrooms, tomatoes, truffle oil, parmesan shaving

14

PANCAKES ANANAS

Pancakes, ananas flambé au rhum, crème coco, noix de cajou au caramel salé
Pancakes, pineapple flambé with rum, coconut cream, cashew salted caramel

15

PAIN DORÉ AU NUTELLA

Farce de nutella, banana, fraise et son syrop
French toast brioche filled with nutella, banana & strawberry and syrup

15

POUR TOUTS EXTRAS *For extras*

Baguette, confiture, saucisse, bacon, œuf
Baguette, confiture, sausage, bacon, egg

2.50