



🕒 Heures

Canada Emplacements ▾

Choisir un pays

Notre histoire

Language: EN | FR

Menu

Menu

Bar / Boissons

Fêtes Privées

Coordonnées

Cartes-cadeaux

Dans la Communauté

Livraison



Les Grands Classiques

GAUFRES AU POULET

\$23

Gaufres Belges accompagnées de filets de poitrine de poulet frits, servies avec une sauce au beurre et érable.

EGGSPRESSIF

\$36

Entrecôte de 10oz accompagnée de deux oeufs et de notre sauce chimichurri maison, servie avec des pommes de terre à la lyonnaise.

TACOS PETIT-DÉJEUNER

\$20

Trois tacos garnis d'oeufs brouillés, fromage cheddar, pommes de terre, bacon, saucisses et chorizo, le tout servi dans des tortillas de farine. Garni d'avocat, de Pico de Gallo maison, de jalapeños

frais et de crème sure.

L'AMÉRICAIN

\$19

Deux oeufs préparés au choix, accompagnés de bacon, jambon et saucisse. Le tout servi avec pommes de terre à la lyonnaise.

POUTINE TOLUCA

\$23

Frites gauffrées accompagnées de chorizo, oignons caramélisés, fromage cheddar en grains et de sauce à poutine déjeuner. Le tout garnie de Pico de Gallo maison, chimichurri, aioli à la coriandre et à la lime, servie avec un oeuf miroir.

SANDWICH AU SAUMON FUMÉ

\$21

Bagel grillé garni de saumon fumé, tomate, oignon rouge, concombre et fromage à la crème au citron. Servi avec des frites.

EGGSTRAVAGANZA

\$23

Deux oeufs accompagnés d'un choix de pains doré brioché, de crêpes au babeurre, de crêpes Bretonnes ou d'une demi-gaufre belge. Servis avec un choix de bacon, jambon ou saucisses et des pommes de terre à la lyonnaise. |

Omelettes

Toutes les omelettes sont faites avec trois oeufs et servies avec nos pommes de terre à la lyonnaise. Substituez les pommes de terre pour une salade maison ou nos fruits de saison | 4

OMELETTE SUD-OUEST

\$22

Poivrons sautés, fromage cheddar, avocat frais, Pico de Gallo maison, jalapeños frais et crème sure.

OMELETTE VÉGÉ

\$21

Champignons cremini sautés, poivrons, épinards et oignon caramélisé.

OMELETTE MYKONOS \$20

Tomates séchées, oignon rouge, olives Kalamata, câpres et fromage Feta garni d'origan.

OMELETTE EGGSPECTATION® \$22

Bacon, jambon et saucisse, champignons cremini sautés, oignon caramélisé, poivrons et fromage cheddar. |

Crêpes

Servies avec un choix de pommes de terre à la lyonnaise ou de salade maison.

CRÊPE EGGSPECTATION® \$19

Deux oeufs brouillés avec jambon et fromage cheddar, servi avec sirop d'érable.

CRÊPE CÉLESTE \$21

Poitrine de poulet grillée, épinards sautés, champignons cremini sautés et fromage de chèvre.

RÊVE VÉGÉTARIEN \$21

Tomates séchées, épinards sautés, betterave rôtie, oignon caramélisé, champignons cremini sautés et fromage Feta.

Bénédictes

BÉNÉ CLASSIQUE \$20

Jambon et deux oeufs pochés sur un muffin anglais grillé, le tout nappé de sauce hollandaise.

BÉNÉ AU SAUMON FUMÉ \$25

Saumon fumé et deux oeufs pochés sur croissant au beurre grillé, accompagnés de fromage à la crème au citron, le tout nappé de sauce hollandaise, d'oignon rouge et de câpres.

BÉNÉ À L'AVOCAT

\$22

Avocat écrasé et deux oeufs pochés sur pain au levain, avec tomate grillée, le tout nappé de sauce hollandaise et de chimichurri maison.

BÉNÉ MONTRÉAL

\$23

Viande fumée de Montréal, deux oeufs pochés sur un bagel grillé, avec fromage suisse, moutarde, le tout nappé de sauce hollandaise.

BÉNÉ AU POULET NASHVILLE

\$23

Filets de poitrine de poulet croustillants trempés dans notre sauce épicée Nashville, accompagnés de deux oeufs pochés sur un muffin anglais grillé, avec des cornichons, le tout nappé de sauce hollandaise.

BÉNÉ CÔTE DE BOEUF

\$24

Côte de boeuf tranchée finement et deux oeufs pochés sur un muffin anglais grillé, avec fromage suisse, aioli au raifort, le tout nappé de sauce hollandaise.

BÉNÉ-CANARD

\$28

Effiloché de canard confit et deux oeufs pochés sur un croissant au beurre, accompagnés d'oignons caramélisés, de champignons cremini sautés, le tout nappé d'une sauce hollandaise à l'huile de truffe.

BÉNÉ AUX BEIGNETS DE CRABE

\$26

Beignets de crabe en croûte et deux oeufs pochés, le tout nappé de sauce hollandaise.

Matin d'Or

EGGSUBÉRANT

\$24

Trois crêpes au babeurre accompagnées de bacon et de saucisses, garnies de pommes de terre à la lyonnaise et d'un oeuf miroir. Le tout servi avec notre sauce beurre et érable.

PAINS DORÉS FLAMBÉ AU GRAND MARNIER® **\$22**

Pains dorés briochés aux fraises, bananes et noix de Grenoble, flambés dans notre sauce beurre et érable au Grand Marnier®.

GAUFRE AUX POIRES ET BACON **\$22**

Gaufre belge avec poires fraîches, bacon et notre sauce beurre et érable.

PAINS DORÉS AU MASCARPONE ET FRAISES **\$21**

Pains dorés briochés avec mascarpone sucré et fraises fraîches, servi avec notre sauce au beurre et à l'érable.

CRÊPES AUX CERISES NOIRES ET RICOTTA À L'ORANGE **\$24**

Trois crêpes au babeurre garnies de ricotta à l'orange et compote de cerises noires, servies avec du sirop d'érable.

PAIN DORÉ SMORES **\$20**

Sandwich de pains dorés briochés avec Nutella®, mini guimauves et craquelins Graham.

PARFAIT DÉJEUNER **\$18**

Yogourt Grec nature avec baies fraîches, banane, miel et granola.

CRÊPE CHOCO BANANE **\$16**

Une crêpe bretonne au Nutella® et à la banane, avec une sauce au chocolat.

Entrées et Hors-d'œuvre

AILES MÉDITERRANÉENNES **\$15**

Ailes de poulet (8), sauce méditerranéenne.

CROSTINIS AU SAUMON FUMÉ **\$18**

Saumon fumé sur pain focaccia artisanal, câpres, oignon rouge, concombre et fromage à la crème au citron.

TACOS **\$13**

Deux tortillas de farine avec choix de crevettes grillées, de canard confit effiloché ou de poitrine de poulet grillée, accompagnées d'avocat, de salade de chou épicée, de Pico de Gallo et d'aïoli à la coriandre et à la lime.

POUTINE AU CANARD CONFIT **\$19**

Frites classiques avec canard confit effiloché, oignon caramélisé, fromage en grains, sauce poutine et huile de truffe.

POUTINE DE MONTRÉAL **\$18**

Frites classiques avec viande fumée de Montréal, fromage en grains, cornichons et sauce poutine.

Salades

SALADE CROQUANTE AU SÉSAME **\$16**

Salade verte avec avocat, tomates, chou, carottes, oranges et nouilles croquantes, servi avec notre vinaigrette sésame-gingembre.

SALADE CÉSAR CLASSIQUE **\$14**

Coeurs de romaine avec bacon, parmesan et croûtons brioche, servis avec une vinaigrette César.

SALADE DE BETTERAVES RÔTIES ET D'AGRUMES **\$15**

Salade verte avec betteraves rôties, orange fraîche, noix de Grenoble et fromage de chèvre, servie avec notre vinaigrette maison.

SALADE SANTORINI **\$18**

Salade composée de poivrons frais, tomates, concombre, olives Kalamata, oignon rouge, câpres, fromage Feta et origan, servie avec notre vinaigrette au citron et à l'huile d'olive.

Diner Surélevé

SANDWICH AU POULET NASHVILLE

\$22

Filets de poulet croustillants trempés dans notre sauce piquante Nashville, accompagnés de cornichons et salade de chou épicée, le tout sur notre pain brioche artisanal. Servi avec des frites gaufrées.

SANDWICH À LA CÔTE DE BOEUF

\$22

Côte de boeuf tranchée finement, accompagnée d'oignon caramélisé, de champignons cremini sautés, de fromage suisse, de roquette et d'aïoli au raifort, le tout sur une focaccia artisanale. Servi avec des frites classiques.

CLUB SANDWICH

\$23

Poitrine de poulet grillée accompagnée de bacon, laitue, tomate et mayonnaise, le tout sur pain au levain grillé. Servi avec des frites classiques.

LE BLT ULTIME

\$21

Quart de livre de bacon accompagné d'avocat, laitue, tomate et mayonnaise, le tout sur pain au levain grillé. Servi avec frites gaufrées.

BURGER EGGSPECTION®

\$24

Burger de boeuf Angus avec notre sauce spéciale, laitue, tomate, oignon rouge, bacon, fromage cheddar, le tout servi sur un pain brioche artisanal. Garni d'un oeuf miroir et servi avec des frites gaufrées.

BURGER FONDANT AUX CHAMPIGNONS

\$23

Burger de boeuf Angus avec champignons cremini sautés, oignon caramélisé, fromage suisse, roquette, aïoli au raifort, le tout servi sur un pain brioche artisanal. Servi avec frites classiques.

STEAK FRITES

\$33

10 oz de faux-filet Angus avec notre chimichurri maison et servi avec des frites classiques.

FISH & CHIPS \$22

Morue légèrement panée et salade de chou épicée. Servi avec des frites classiques et notre sauce tartare maison.

POULET AUX TRUFFES \$23

Poulet grillé accompagné de champignons cremini sautés, d'une crème de mascarpone à huile de truffe, servi sur des tagliatelles.

FRADIAVOLO \$25

Crevettes sautées à l'ail, sauce tomate italienne épicée et ciboulette fraîche, servies sur des tagliatelles.

FIORENTINA \$23

Épinards, tomates séchées, ail, olives Kalamata sautées au vin blanc et sauce tomate, garnis de fromage Feta et servis sur des tagliatelles.

À la Carte

DEMI-GAUFRE \$8

CRÊPE NATURE (1) \$6

PAINS DORÉS (1) \$6

CHOIX DE BACON, JAMBON OU SAUCISSE \$8

CHOIX DE FROMAGE \$4

OEUF \$2.50

CHOIX DE PAIN GRILLÉ, BAGEL OU CROISSANT AU BEURRE \$3

POMMES DE TERRE À LA LYONNAISE \$6

FRUITS DE SAISON \$9

FRITES CLASSIQUES	\$5
FRITES GAUFRÉES	\$6
POITRINE DE POULET	\$7
CREVETTES GRILLÉES (5)	\$10
SAUMON FUMÉ	\$12
SIROP D'ÉRABLE	\$3
SAUCE HOLLANDAISE	\$3

● = *Favori d'Eggspectation.*

🌿 = *Option sans gluten disponible.*

* = *Ces options peuvent être cuites sur demande. Consommer de la viande, de la volaille, des fruits de mer ou des oeufs crus ou pas assez cuits augmente votre risque d'intoxication alimentaire, surtout si vous êtes atteint de conditions médicales particulières.*

Les menus peuvent varier en fonction des restaurants Eggspectation.

Canada - Emplacements

Richmond - British Columbia

Bell Trinity Square - Ontario

Ottawa - Ontario

Complexe Desjardins - Quebec

Maisonneuve - Quebec

Vieux Montréal - Quebec

d'entreprise - Quebec

Complexe Desjardins - Coordonnées

190, rue Sainte-Catherine Ouest
Montréal, Quebec H2X 2X3

(514) 288-6448

info-cd@eggspectation.ca