

Menu

Midi/Soir Brunch

English below

Brunch (de 10h à 15h le samedi
et le dimanche)

Rillettes de canard — 12

Maitake, moutarde à l'ancienne, croûton,
caviar de tobiko

Tartelette à la tomate — 24

Agneau, haricot blanc, demi-glace de
veau, roquette, mozzarella de bufflone

Flétan grillé — 24

salade niçoise, vinaigrette aux herbes,
tapenade d'olive et tomate séchée,
coriandre oeuf mollet

Clafoutis à la fraise — 18

coulis de rhubarbe, confiture de fraise,
crème glacé à la rhubarbe, menthe

Oeufs pochés — 22

Ecrasé de pomme de terre, hollandaise,
salade de brocolini, et radis, chip de
pomme de terre, parmesan

Sandwich du jour - 19

Pain hot-dog, saucisse de crevette, relish,
rouille, pomme paille

Croque monsieur frit — 24

Jambon, raclette, dijon, salade d'oeuf
gribiche, chou

Pizza déjeuner — 24

saucisse de porc aux herbes, sauce
tomate fumé, fenouil grillé, cheddar,
mozzarella, chimichurri au poblano,
poivron, jalapeno, oeuf au plat

Cocktail spécial Brunch

Czech Mate :**\$14**

Becherovka, Rhum brun, Sirop d'Orgeat,
Citron, Jus de pommes

Pizzas

Margherita rouge — 18

sauce tomate, bocconcini, parmesan,
basilic

Margherita blanche — 21

tomates confites, mozzarella de
bufflonne, parmesan, origan, basilic

Cresson — 22

tomate, avocat, crème sure aux oignons
verts, feta, vinaigrette au jalapeño

Aubergine grillée — 24

pesto, tomate, brie, aubergine marinée

Pieuvre — 26

halloumi, courgette, caponata, tapenade

Boeuf — 23

sauce tomate, féta, poivron et jalapeno grillé

Chair de saucisse — 24

bacon, pancetta, sauce tomate, crème de parmesan, oignon grillé, poblano, mozzarella

Salades

Verte \$7 (petite) / \$12 (grande)

Chou-fleur rôti \$19 (petite) / \$23 (grande)

maïs poivron grillé, radicchio, crème sure au jalapeno, vinaigrette à la graine de citrouille

Rôti de boeuf \$20 (petite) / \$24 (grande)

haricot, céleri, cornichon, féta, vinaigrette à la moutarde

Tomate ancestrale \$20 (petite) / \$24 (grande)

yogourt au féta, vinaigrette au sumac, pistache, concombre, herbe

Tofu fumé à l'érable \$19 (petite) / \$23 (grande)

chou, cantaloup, fenouil, vinaigrette à la noix de cajou

Desserts

Dessert du jour — 12

Biscuit — 4

Viennoiserie — 4/4.5

(Nos desserts sont confectionnés chaque jour en quantité limitée. Merci de vous informer auprès d'un membre du personnel de la disponibilité de votre choix.)

Brunch (from 10am to 3pm saturday and sunday)

Duck rillette — 12

Maitake, mustard à l'ancienne, crouton,
tobiko caviar

Tomato tartlette — 24

Lamb, white bean, veal demi-glace,
arugula, buffalo mozzarella

Grilled halibut— 24

Niçoise salad, herbes vinaigrette, olive
and sundried tomato tapenade, coriander,
poached egg

Strawberry clafoutis — 18

Rhubarbe coulis, strawberry jam,
rhubarbe ice cream, mint

Poached eggs — 22

Smashed potato purée, hollandaise,
broccolini, and radish salad, potato chip,
parmesan

Sandwich of the day - 19

Hot-dog bread, shrimp sausage, relish,
rouille, matchstick potato

Fried croque monsieur — 24

Ham, raclette, dijon, gribiche egg salad,
cabbage

Breakfast pizza — 24

Herb pork sausage, smoked tomato sauce, grilled fennel, cheddar, mozzarella, jalapeno, poblano and bell pepper chimichurri, fried egg

Special Brunch Cocktail

Czech Mate :**\$14**

Becherovka, Rhum brun, Orgeat Syrup, Lemon, Apple Juice

Pizzas

Red Margherita — 18

tomato sauce, bocconcini, parmesan, basil

White margherita — 21

confit tomatoes, buffalo mozzarella, parmesan, oregano, basil

Watercress — 22

tomato, avocado, green onion sour cream, feta, jalapeño vinaigrette

Grilled eggplant — 24

pesto, tomato, brie, marinated eggplant

Octopus — 26

haloumi, zucchini, caponata, tapenade

Beef — 23

tomato sauce, feta, grilled papper and jalapeno

Ground sausage — 24

bacon, pancetta, tomato sauce, parmesan cream, grilled onion, poblano, mozzarella

Salads

Green \$7 (small) / \$12 (grande)

Roasted cauliflower \$19 (small) / \$23 (large)

corn, grilled pepper, radicchio, jalapeno
sour cream, pumpkin seed vinaigrette

Roasted beef \$20 (small) / \$24 (large)

beans, celery, pickel, feta, mustard
vinaigrette

Heirloom tomato \$20 (small) / \$24 (large)

feta yogourt, sumac vinaigrette,
pistachio, herb, cucumber

Maple smoked tofu \$19 (small) / \$23 (large)

cabbage, fenel, cantaloupe, cashew
vinaigrette

Desserts

Dessert of the day — 12

Cookie — 4

Pastries — 4/4.5

(We make our desserts everyday, there are limited quantities. Please inquire with one of our wait staff of our availabilities.)

Café Parvis 433 Rue Mayor, Montréal, QC, H3A 1N9, Canada (514) 764-3589 info@cafeparvis.com