



Menu

L'Oeuf Fourchette

L'Oeuf Fourchette, 1 Boulevard Mountain, Granby, QC J2G 9M5, Canada | (450) 994-1999

Most Ordered

Construction

CA\$22.50

Trois oeufs, bacon, saucisses, jambon, fèves au lard, creton, crêpe et pain doré servi avec pomme de terre maison, fruits frais et rôties. / Three eggs, bacon, sausage, ham, baked beans, creton, pancake and French toast served with homemade potatoes, fresh fruit and toast.

Poutine déjeuner / Breakfast Poutine

CA\$20.95

Pommes de terre avec bacon, jambon, saucisse, fromage en grains, deux oeufs et sauce hollandaise. / Potatoes with bacon, ham, sausage, cheese curds, two eggs and hollandaise sauce.

Club déjeuner / Breakfast Club

CA\$19.50

Oeuf, bacon, laitue, tomates, fromage cheddar jaune. 2 choix d'accompagnement : salade césar, salade maison, pommes de terre maison, ravier de fruits frais. / Egg, bacon, lettuce, tomatoes, yellow cheddar cheese. 2 choices of side dishes: Caesar salad, homemade salad, homemade potatoes, fresh fruit ravier.

Casserole bistro / Bistro Casserole

CA\$19.50

Saucisses, jambon, bacon, tomates, champignons, patates, fromage suisse, sauce hollandaise, ouf. Le tout gratiné servies avec fruits frais et rôties. / Sausages, ham, bacon, tomatoes, mushrooms, potatoes, Swiss cheese, hollandaise sauce, egg. All au gratin served with fresh fruit and toast.

Crêpe fraise et banane / Strawberry and Banana Pancake

CA\$18.50

Avec fraises, bananes, et crème pâtissière. Choix de mélange à crêpes : nature, blé entier ou sarrasin. / With strawberries, bananas, and custard. Choice of pancake mix: plain, whole wheat or buckwheat.

Gaufre banane et chocolat / Chocolate Banana Waffle

CA\$17.95

Avec bananes et chocolat noisette. / With bananas and chocolate hazelnut.

EXTRA Bacon

CA\$5.00

Extra strips of bacon, prepared to a crispy finish.

Menu L'Oeuf Fourchette

Granby 2019

CA\$19.95

Deux oufs, bacon ou saucisses ou jambon et fèves au lard ou creton servi avec pomme de terre maison, fruits frais et rôtie. / Two eggs, bacon or sausage or ham and baked beans or creton served with homemade potato, fresh fruit and toast.

Crêpe banane chocolat / Chocolate Banana Pancake

CA\$17.95

Avec bananes, chocolat noisette et crème pâtissière. choix de mélange à crêpes : nature, blé entier ou sarrasin. / With bananas, chocolate hazelnut and pastry cream. choice of crepe mix: plain, whole wheat or buckwheat.

Expert

CA\$20.50

Deux oufs, bacon, jambon, saucisses, fèves au lard et creton servi avec pomme de terre maison, fruits frais et rôties. / Two eggs, bacon, ham, sausage, baked beans and creton served with homemade potatoes, fresh fruit and toast.

Ouffourchette

Poutine déjeuner / Breakfast Poutine

CA\$20.95

Pommes de terre avec bacon, jambon, saucisse, fromage en grains, deux oufs et sauce hollandaise. / Potatoes with bacon, ham, sausage, cheese curds, two eggs and hollandaise sauce.

Construction

CA\$22.50

Trois oufs, bacon, saucisses, jambon, fèves au lard, creton, crêpe et pain doré servi avec pomme de terre maison, fruits frais et rôties. / Three eggs, bacon, sausage, ham, baked beans, creton, pancake and French toast served with homemade potatoes, fresh fruit and toast.

Granby 2019

CA\$19.95

Deux oufs, bacon ou saucisses ou jambon et fèves au lard ou creton servi avec pomme de terre maison, fruits frais et rôtie. / Two eggs, bacon or sausage or ham and baked beans or creton served with homemade potato, fresh fruit and toast.

Casserole bistro / Bistro Casserole

CA\$19.50

Saucisses, jambon, bacon, tomates, champignons, patates, fromage suisse, sauce hollandaise, ouf. Le tout gratiné servies avec fruits frais et rôties. / Sausages, ham, bacon, tomatoes, mushrooms, potatoes, Swiss cheese, hollandaise sauce, egg. All au gratin served with fresh fruit and toast.

Club déjeuner / Breakfast Club

CA\$19.50

Oeuf, bacon, laitue, tomates, fromage cheddar jaune. 2 choix d'accompagnement : salade césar, salade maison, pommes de terre maison, ravier de fruits frais. / Egg, bacon, lettuce, tomatoes, yellow cheddar cheese. 2 choices of side dishes: Caesar salad, homemade salad, homemade potatoes, fresh fruit ravier.

Menu L'Oeuf Fourchette

Wrap déjeuner / Breakfast Wrap

CA\$20.95

Un ouf brouillé avec avocat, bacon, oignons rouges, fromage suisse et mayonnaise avec ravier de fruits frais / Scrambled egg with avocado, bacon, red onions, Swiss cheese and mayonnaise with fresh fruit raviol

Expert

CA\$20.50

Deux oufs, bacon, jambon, saucisses, fèves au lard et creton servi avec pomme de terre maison, fruits frais et rôties. / Two eggs, bacon, ham, sausage, baked beans and creton served with homemade potatoes, fresh fruit and toast.

Omelette campagnarde / Country Style Omelette

CA\$19.95

Trois oufs, piments, champignons, trois viandes et fromage cheddar servies avec pommes de terre maison, fruits frais et rôties. / Three eggs, peppers, mushrooms, three meats and cheddar cheese served with homemade potatoes, fresh fruit and toast.

Crêpe banane chocolat / Chocolate Banana Pancake

CA\$17.95

Avec bananes, chocolat noisette et crème pâtissière. choix de mélange à crêpes : nature, blé entier ou sarrasin. / With bananas, chocolate hazelnut and pastry cream. choice of crepe mix: plain, whole wheat or buckwheat.

Crêpe fraise et banane / Strawberry and Banana Pancake

CA\$18.50

Avec fraises, bananes, et crème pâtissière. Choix de mélange à crêpes : nature, blé entier ou sarrasin. / With strawberries, bananas, and custard. Choice of pancake mix: plain, whole wheat or buckwheat.

Bénédictine norvégien / Norwegian Benedictine

CA\$22.50

Deux oufs pochés avec saumon fumé recouverts de sauce hollandaise et choix de viande. Servis sur muffin anglais, crêpe nature ou pain doré et accompagnés avec ravier de fruits, pommes de terre maison. / Two poached eggs with smoked salmon covered with hollandaise sauce and choice of meat. Served on an English muffin, plain pancake or French toast and served with fruit ravioli, homemade potatoes.

Casserole eggstrème / Eggster Casserole

CA\$20.95

Poivrons rouge et verts, tomates, épinards, oignons, champignons, saucisses, jambon, bacon, patates, fromage suisse, sauce hollandaise, ouf. Le tout gratiné servies avec fruits frais et rôties. / Red and green peppers, tomatoes, spinach, onions, mushrooms, sausages, ham, bacon, potatoes, Swiss cheese, hollandaise sauce, egg. All au gratin served with fresh fruit and toast.

Delight du roi / King's Delight

CA\$19.75

Pain doré servi sur une crêpe nature avec bleuets, fraises, framboises, bananes et crème anglaise. / French toast served on a plain crepe with blueberries, strawberries, raspberries, bananas and custard.

Menu L'Oeuf Fourchette

Bénédictine florentine / Benedictine Florentine

CA\$19.50

Deux oufs pochés avec épinards et fromage cheddar, recouverts de sauce hollandaise et choix de viande. Servis sur muffin anglais, crêpe nature ou pain doré et accompagnés avec ravier de fruits, pommes. / Two poached eggs with spinach and cheddar cheese, covered with hollandaise sauce and choice of meat. Served on an English muffin, plain pancake or French toast and served with fruit ravioli, apples.

Pain doré fraise et chocolat / Strawberry Chocolate French Toast

CA\$19.50

3 pains dorés avec fraises et chocolat noisette. / 3 French toast with strawberries and chocolate hazelnut.

Bénédictine du boisé / Benedictine Woody

CA\$19.50

Deux oufs pochés avec champignons et fromage suisse, recouverts de sauce hollandaise et choix de viande. Servis sur muffin anglais, crêpe nature ou pain doré et accompagnés avec ravier de fruits, pomme. / Two poached eggs with mushrooms and Swiss cheese, covered with hollandaise sauce and choice of meat. Served on an English muffin, plain crepe or French toast and served with fruit ravioli, apple.

Crêpe asperge , jambon fromage suisse / Asparagus, Ham & Swiss Cheese Pancake

CA\$18.95

Choix de mélange à crêpes : nature, blé entier ou sarrasin. / Choice of pancake mix: plain, whole wheat or buckwheat.

Omelette western plus / Western Plus Omelette

CA\$18.95

Trois oufs, jambon, poivrons, oignons et fromage cheddar servies avec pommes de terre maison, fruits frais et rôties. / Three eggs, ham, peppers, onions and cheddar cheese served with home potatoes, fresh fruit and toast.

Crêpe épinard cheddar / Spinach Cheddar Pancake

CA\$18.50

Choix de mélange à crêpes : nature, blé entier ou sarrasin. / Choice of pancake mix : plain, whole wheat or buckwheat.

Delight fraise, banane et chocolat / Strawberry, Banana & Chocolate Delight

CA\$18.20

Pain doré servi sur une crêpe nature avec bananes et chocolat noisette. / French toast served on a plain pancake with bananas and chocolate hazelnut.

Gaufre banane et chocolat / Chocolate Banana Waffle

CA\$17.95

Avec bananes et chocolat noisette. / With bananas and chocolate hazelnut.

Menu L'Oeuf Fourchette

Friande #2

CA\$17.95

Deux oufs, viande et crêpe aux fraises ou framboises ou bleuets avec crème pâtissière. / Two eggs, meat and pancake made of strawberry or raspberry or blueberry crepe with pastry cream.

EXTRA Bacon

CA\$5.00

Extra strips of bacon, prepared to a crispy finish.

EXTRA patate

CA\$4.95

Potatoes prepared with a unique blend of seasonings, offering a distinctive taste experience.

EXTRA viande fumée

CA\$5.00

Extra viande fumée typically includes generous portions of smoked meat, often accompanied by a selection of condiments to enhance its rich flavors.

2 oufs et viande fumée / 2 Eggs and Smoked Meat

CA\$13.50

Deux oufs, viande fumée servi avec pomme de terre maison, fruits frais et rôties. / Two eggs, smoked meat served with homemade potatoes, fresh fruit and toast.

Bagel norvégien / Norwegian Bagel

CA\$21.75

Saumon fumé, fromage à la crème, oignons rouges et laitue. 2 choix d'accompagnement : salade césar, salade maison, pommes de terre maison, raviol de fruits frais / Smoked salmon, cream cheese, red onions and lettuce. 2 choices of side dishes: Caesar salad, homemade salad, homemade potatoes, fresh fruit ravioli

Bolt

CA\$14.95

Bacon, ouf, laitue, tomates et mayonnaise. 2 choix d'accompagnement : salade césar, salade maison, pommes de terre maison, raviol de fruits frais. / Bacon, egg, lettuce, tomatoes and mayonnaise. 2 choices of side dishes: Caesar salad, homemade salad, homemade potatoes, fresh fruit ravioli.

Bénédictine régulier / Benedictine Regular

CA\$18.50

Deux oufs pochés avec jambon, recouverts de sauce hollandaise et choix de viande. Servis sur muffin anglais, crêpe nature ou pain doré et accompagnés avec raviol de fruits, pommes de terre maison et rôties. / Two poached eggs with ham, covered with hollandaise sauce and choice of meat. Served on an English muffin, plain pancake or French toast and served with fruit ravioli, homemade potatoes and toast.

Menu L'Oeuf Fourchette

Casserole du bûcheron / Woodcutter's Casserole

CA\$19.95

Poivrons rouge et verts, oignons, bacon, jambon, fèves au lard, sirop d'érable, patates, fromage suisse, sauce hollandaise, ouf. Le tout gratiné servies avec fruits frais et rôtie. / Red and green peppers, onions, bacon, ham, beans, maple syrup, potatoes, Swiss cheese, hollandaise sauce, egg. All au gratin served with fresh fruit and toast.

Casserole légumes / Vegetable Casserole

CA\$19.95

Épinards, poivrons rouge et verts, oignons, asperges, champignons, patates, fromage suisse, sauce hollandaise, ouf. Le tout gratiné servies avec fruits frais et rôties. / Spinach, red and green peppers, onions, asparagus, mushrooms, potatoes, Swiss cheese, hollandaise sauce, egg. All au gratin served with fresh fruit and toast.

Club sandwich / Club sandwich

CA\$20.50

2 choix d'accompagnement : salade César, salade maison, pommes de terre maison, ravier de fruits frais. / 2 choices of side dishes: Caesar salad, homemade salad, homemade potatoes, fresh fruit ravier.

Cocktail du roi / King's Cocktail

CA\$17.75

Crème anglaise avec fraises, bananes, framboises, bleuets servie avec bagel et fromage à la crème. / Custard with strawberries, bananas, raspberries, blueberries served with bagel and cream cheese.

Crêpe du roi / King's Pancake

CA\$20.50

Avec fraises, framboises, bleuets, bananes, et crème pâtissière. Choix de mélange à crêpes : nature, blé entier ou sarrasin. / With strawberries, raspberries, blueberries, bananas and custard. Choice of pancake mix: plain, whole wheat or buckwheat.

Crêpe pomme et cheddar / Apple and Cheddar Pancake

CA\$17.95

Choix de mélange à crêpes : nature, blé entier ou sarrasin. / Choice of pancake mix: plain, whole wheat or buckwheat.

Délice double #1 / Double Delight #1

CA\$17.95

Une demie-crêpe jambon et fromage suisse et une demi-crêpe fraises et crème anglaise. / Half a ham and Swiss cheese pancake and half a strawberry and custard pancake.

Délice double #2 / Double Delight #2

CA\$17.95

Une demie-crêpe épinards et fromage cheddar et une demi-crêpe banane et chocolat. / Half a spinach and cheddar cheese pancake and half a banana and chocolate pancake.

EXTRA chocolat

CA\$4.00

A pastry typically filled with a generous amount of chocolate, catering to those who favor a rich chocolate experience.

Menu L'Oeuf Fourchette

EXTRA creton

CA\$3.95

Extra creton typically includes a spread made of ground pork, onions, and spices, often served as a hearty addition to breakfast dishes.

EXTRA jambon

CA\$5.00

Extra jambon typically includes generous slices of ham, often accompanied by a selection of cheeses and a simple garnish, served in a style suitable for breakfast.

Friande #1

CA\$16.95

Deux oufs, viande et crêpe aux fruits avec crème pâtissière. / Two eggs, meat and fruit crepe with custard

Fusion du roi / King's Fusion

CA\$17.95

Mélange de yogourt nature et de crème anglaise, muslix, croque-nature avec fraises, bananes, framboises, bleuets et bagel. / Mixed yogurt and custard, muslix, croque-nature with strawberries, bananas, raspberries, blueberries and bagel.

Galette de sarrasin et mélasse / Buckwheat And Molasses Pancake

CA\$15.00

Buckwheat pancake, typically includes molasses, offering a unique twist on traditional pancakes.

Gaufre au fruit / Fruit Waffle

CA\$17.50

Avec fruits et crème anglaise. / With fruit and custard.

Gaufre du roi / King's Waffle

CA\$19.50

Fraises, framboises, bleuets, bananes et crème anglaise. / Strawberries, raspberries, blueberries, bananas and custard.

Gaufre mont-blanc / Mont-Blanc Waffle

CA\$19.95

Gaufre aux bananes recouverte de chocolat noisette et de chocolat blanc avec mini-guimauves. / Banana waffle covered with hazelnut chocolate and white chocolate with mini marshmallows.

Omelette du boucher / Butcher's Omelette

CA\$19.95

Trois oufs, trois viandes et fromage cheddar servies avec pommes de terre maison, fruits frais et rôties. / Three eggs, three meats and cheddar cheese served with home potatoes, fresh fruit and toast.

Menu L'Oeuf Fourchette

Omelette eastern plus / Eastern Plus Omelette

CA\$18.95

Trois oufs, bacon, tomates, oignons et fromage cheddar servies avec pommes de terre maison, fruits frais et rôtie. / Three eggs, bacon, tomatoes, onions and cheddar cheese served with home potatoes, fresh fruit and toast.

Omelette grecque / Greek Omelette

CA\$18.95

Trois oufs, olives noires, tomates, saucisses, oignons et fromage cheddar servies avec pommes de terre maison, fruits frais et rôties. / Three eggs, black olives, tomatoes, sausage, onions and cheddar cheese served with home potatoes, fresh fruit and toast.

Omelette végétarienne plus / Vegetarian Plus Omelette

CA\$18.95

Trois oufs, légumes mix et fromage cheddar servies avec pommes de terre maison, fruits frais et rôties. / Three eggs, mixed vegetables and cheddar cheese served with homemade potatoes, fresh fruit and toast.

Pain doré banane et chocolat / Banana Chocolate French Toast

CA\$17.95

3 pains dorés avec bananes et chocolat noisette. / 3 French toast with bananas and chocolate hazelnut.

Pain doré fraise et banane / Strawberry Banana French Toast

CA\$17.95

3 pains dorés avec fraises, bananes et crème anglaise. / 3 French toast with strawberries, bananas and custard.

Spaghetti

CA\$17.50

Spaghetti sauce à la viande maison. / Spaghetti with homemade meat sauce.

Wrap atlantique / Atlantic Wrap

CA\$20.95

Un ouf brouillé, saumon fumé, câpres, oignons rouges, et fromage à la crème avec ravier de fruits frais. / Scrambled egg, smoked salmon, capers, red onions, and cream cheese with fresh fruit ravier.

Wrap steak / Steak Wrap

CA\$21.50

Un ouf brouillé, steak, oignons caramélisés et fromage suisse avec ravier de fruits frais. / Scrambled egg, steak, caramelized onions and Swiss cheese with fresh fruit ravier.

Yogourt du roi / King's Yogurt

CA\$17.75

Yogourt nature avec fraises, bananes, framboises, bleuets servie avec bagel. / Plain yogurt with strawberries, bananas, raspberries, blueberries served with bagel.

Menu L'Oeuf Fourchette

sandwich l'oeuf fourchette / sandwich Egg Fork

CA\$19.95

Poitrine de poulet, oignons rouges, tomates, laitue, avocat. 2 choix d'accompagnement : salade César, salade maison, pommes de terre maison, ravier de fruits frais. / Chicken breast, red onions, tomatoes, lettuce, avocado. 2 choices of side dishes: Caesar salad, homemade salad, homemade potatoes, fresh fruit ravier.

Friande #3 / Friande #3

CA\$16.95

Deux oufs, viande et crêpe aux bananes avec crème pâtissière. / Two eggs, meat and banana pancake with pastry cream.

EXTRA fève au lard

CA\$3.00

Beans with an additional portion of bacon, typically simmered together for a hearty blend.

EXTRA brioche

CA\$8.75

Housemade brioche, typically includes a rich and tender crumb with a golden crust, crafted with butter and eggs.

breuvage

Mokaccino

CA\$4.95

A harmonious blend of rich espresso and smooth hot chocolate, traditionally finished with a dollop of whipped cream.

thé vert

CA\$2.95

A mild beverage made from steamed green tea leaves, offering a refreshing taste.

café

CA\$2.95

A cup of freshly brewed coffee, often enjoyed with optional milk and sweeteners.

Espresso

CA\$3.95

Rich, flavorful cup of espresso brewed to perfection.

Menu L'Oeuf Fourchette

Latté

CA\$4.95

Espresso harmoniously blended with steamed milk, typically crowned with a light layer of foam.

Cappuccino

CA\$4.95

A harmonious blend of espresso, steamed milk, and a frothy top layer, typically served in a small cup.

Vanille française

CA\$4.95

Rich and creamy French vanilla soda topped with a sprinkle of cinnamon.
