



Menu

Eggspertise Déjeuner Dîner

383 Ch De La Grande-Côte, Boisbriand QC J7G 1A9, Canada | (450) 435-7007

Most Ordered



Deux oeufs (2 choix) / Two Eggs (2 Choices)

CA\$19.00

Two eggs with choice of preparation: over easy, over medium, well-done, scrambled, sunny-side up. Includes two sides: meats, pancakes, pork beans, creton, tomatoes. Toast choice: white, brown, whole wheat.



Lait au chocolat (grand) / Chocolate Milk (large)

CA\$6.25

Rich and creamy chocolate milk made with 1% milk, offering a delightful blend of smooth cocoa flavor.



Créer votre combo / Create Your Combo

CA\$26.00

2 oeufs au choix, 1 choix sucré, 1 choix de garniture, patates maison et 1 accompagnement. / 2 choice of eggs, 1 choice of sweet, 1 choice of filling, homemade potatoes, and 1 side dish.



Bénédictine classique / Classic Benedict

CA\$24.00

Deux oeufs pochés, avec jambon maison, fromage suisse sur muffin anglais et nappés de sauce hollandaise. Servi avec patates maison et bol de fruits (en saison). / Two poached eggs with homemade old fashion ham, swiss cheese on an english muffin, and topped with hollandaise sauce. Served with homemade potatoes and a fruit bowl (in season).

Deux oeufs (3 choix) / Two Eggs (3 Choices)

CA\$22.00

Two eggs with choice of preparation: over easy, medium, well-done, scrambled, sunny-side up. Three sides from a varied selection including meats, French/American pancakes, pork beans, creton, tomatoes. Toast options: white, brown, whole wheat.

Deux oeufs (4 choix) / Two Eggs (4 Choices)

CA\$25.00

Two eggs with choice of preparation: over easy, medium, well-done, scrambled, sunny-side up. Choose four sides from bacon, sausage, ham, french toast, pancakes, pork beans, creton, tomatoes. Toast options include white, brown, whole wheat.

Extra Saucisses / Extra Sausages

CA\$5.75

Sausages, expertly seasoned and cooked, offering a savory addition to enhance your breakfast experience.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Extra Bacon

CA\$5.75

Extra strips of bacon, typically served as a complement to any breakfast dish.

Un ouf (1 choix) / One Egg (1 Choice)

CA\$15.00

Servis avec patates maison, rôties. Choix d'accompagnement: bacon, saucisse, jambon, bologne, pain doré, crêpe française, crêpe américaine, fèves au lard et creton ou tomates. / Served with homemade potatoes and toast. Choice of side dishes: bacon, sausage, ham, bologna, french toast, french pancake, american pancake, baked beans, and creton or tomato.

Jus d'orange frais pressé / Fresh Squeezed Orange Juice

CA\$8.50

Freshly squeezed orange juice, made to order, offering a natural and refreshing citrus flavor.

Les Bénédictines / The Benedictines



Bénédictine Toscane / Tuscan Benedict

CA\$27.00

Deux oufs pochés, saucisse italienne, tomates séchées, poivrons, champignons sautés, fromage suisse sur muffin anglais et nappés de sauce hollandaise. Servi avec patates maison, bol de fruits (en saison). / Two poached eggs, italian sausage, sun-dried tomatoes, peppers, sautéed mushrooms, swiss cheese on english muffin, and topped with hollandaise sauce. Served with homemade potatoes, fruit bowl (in season).



Bénédictine Ben & Phil / Ben & Phil Benedict

CA\$28.00

Deux oufs pochés avec Philly steak, fromage suisse, oignons caramélisés, champignons sautés sur muffin anglais et nappés de sauce hollandaise. Servi avec patates maison, bol de fruits (en saison). / Two poached eggs with Philly steak, swiss cheese, caramelized onions, sautéed mushrooms on english muffin, and topped with hollandaise sauce. Served with homemade potatoes, fruit bowl (in season).

Bénédictine Atlantique / Atlantic Benedict

CA\$28.00

Deux oufs pochés, saumon fumé, oignons rouges, câpres sur muffin anglais et nappés de sauce hollandaise. Servi avec patates maison et un bol de fruits (en saison). / Two poached eggs, smoked salmon, red onions, capers on english muffin, and topped with hollandaise sauce. Served with homemade potatoes and a fruit bowl (in season).



Bénédictine Méditerranéenne / Mediterranean Benedict

CA\$25.00

Deux oufs pochés, fromage feta, tomates, oignons rouges, olives noires kalamata sur muffin anglais et nappés de sauce hollandaise. Servi avec patates maison et bol de fruits. / Two poached eggs with feta cheese, tomatoes, red onions, kalamata black olives on english muffin, and topped with hollandaise sauce. Served with homemade potatoes and a fruit bowl.



Bénédictine florentine à la chèvre / Florentine Goat Cheese Benedict

CA\$24.00

Deux oufs pochés avec épinards, fromage de chèvre sur muffin anglais et nappés de sauce hollandaise. Servi avec patates maison et un bol de fruits (en saison). / Two poached eggs with spinach, goat cheese on english muffin, and topped with hollandaise sauce. Served with homemade potatoes and a fruit bowl (in season).

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner



Bénédictine forestier / Forester Benedict

CA\$25.00

Deux œufs pochés avec bacon, fromage suisse, champignons sautés sur muffin anglais et nappés de sauce hollandaise. Servi avec patates maison et bol de fruits (en saison). / Two poached eggs with bacon, swiss cheese, sautéed mushrooms on an english muffin, and topped with hollandaise sauce. Served with homemade potatoes and a fruit bowl (in season).

Bénédictine viande fumée / Smoked Meat Benedict

CA\$26.00

Deux œufs pochés avec viande fumée, fromage suisse sur muffin anglais et nappés de sauce hollandaise. Servi avec patates maison et bol de fruits (en saison). / Two poached eggs with smoked meat, swiss cheese on english muffin, and topped with hollandaise sauce. Served with homemade potatoes and a fruit bowl (in season).

Bénédictine Louisiane / Louisiana Benedict

CA\$28.00

Deux œufs pochés avec porc effiloché, oignons caramélisés, poivrons, fromage cheddar orange sur muffin anglais, nappés de sauce hollandaise et de sauce BBQ. Servi avec patates maison, bol de fruits (en saison). / Two poached eggs with pulled pork, caramelized onions, peppers, orange cheddar cheese on english muffin, topped with hollandaise sauce, and BBQ sauce. Served with homemade potatoes, fruit bowl (in season).



Bénédictine classique / Classic Benedict

CA\$24.00

Deux œufs pochés, avec jambon maison, fromage suisse sur muffin anglais et nappés de sauce hollandaise. Servi avec patates maison et bol de fruits (en saison). / Two poached eggs with homemade old fashion ham, swiss cheese on an english muffin, and topped with hollandaise sauce. Served with homemade potatoes and a fruit bowl (in season).

Bénédictine Oscar / Oscar Benedict

CA\$26.00

Deux œufs pochés avec asperges, jambon maison, fromage suisse sur muffin anglais et nappés de sauce hollandaise. Servi avec patates maison et un bol de fruits (en saison). / Two poached eggs with asparagus, old-fashioned homemade ham, swiss cheese on an english muffin, and topped with hollandaise sauce. Served with homemade potatoes and a fruit bowl (in season).

Gaufres Belges / Belgian Waffles

Gaufre Fraises et Nutella / Strawberry & Nutella Waffle

CA\$23.00

Gaufre belge garnie aux fraises et nutella. Accompagnée d'une crème anglaise. / Belgian waffle filled with strawberries and nutella. Served with English cream.

Gaufre aux Fruits / Fruit Waffle

CA\$22.00

Gaufre belge garnie de fruits et crème pâtissière. Accompagnée d'une crème anglaise. / Belgian waffle topped with fruit and custard cream. Served with English cream.

Gaufre Pomme Cannelle Caramel / Apple Cinnamon Caramel Waffle

CA\$23.00

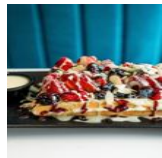
Gaufre belge garnie de pommes caramélisées à la cannelle et nappée d'un coulis au caramel. Accompagnée de crème anglaise. / Belgian waffle topped with caramelized apples with cinnamon and topped with a caramel coulis. Served with English cream.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Gaufre B.A.N.F. / B.A.N.F. Waffle

CA\$23.00

Gaufre belge garnie de fraises, bananes, crème anglaise et Nutella. / Strawberries, bananas, Nutella and English Cream Waffle.



Gaufre "Waffle Berry" / Waffle Berry Waffle

CA\$24.00

Gaufre belge garnie de fruits des champs, crème pâtissière, coulis aux baies, grains de chocolat blanc et amandes. Accompagnée d'une crème anglaise. / Belgian waffle topped with berries, pastry cream, berry coulis, white chocolate chips, and almonds. Served with english cream.

Gaufre aux Fraises / Strawberry Waffle

CA\$23.00

Garnie de crème pâtissière. Accompagnée d'une crème anglaise. / Garnished with custard cream. Served with English cream.

Gaufre Bananes et Nutella / Banana & Nutella Waffle

CA\$20.00

Accompagnée d'une crème anglaise. / Served with English cream.



Gaufre Oreo / Oreo Waffle

CA\$25.00

Gaufre belge garnie d'oreo et nutella. Accompagnée d'une crème anglaise. / Belgian waffle topped with oreo and nutella. Served with English cream.

Les oufs / The Eggs



Deux oufs (2 choix) / Two Eggs (2 Choices)

CA\$19.00

Two eggs with choice of preparation: over easy, over medium, well-done, scrambled, sunny-side up. Includes two sides: meats, pancakes, pork beans, creton, tomatoes. Toast choice: white, brown, whole wheat.

Deux oufs (3 choix) / Two Eggs (3 Choices)

CA\$22.00

Two eggs with choice of preparation: over easy, medium, well-done, scrambled, sunny-side up. Three sides from a varied selection including meats, French/American pancakes, pork beans, creton, tomatoes. Toast options: white, brown, whole wheat.

Deux oufs (1 choix) / Two Eggs (1 Choice)

CA\$16.00

Two eggs served with choice of one side: options include meats like bacon and ham, breakfast classics like French toasts and pancakes, or beans and tomatoes. Select egg preparation and toast type.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Un ouf (3 choix) / One Egg (3 Choices)

CA\$21.00

Servis avec patates maison, rôties. Choix d'accompagnement: bacon, saucisse, jambon, bologne, pain doré, crêpe française, crêpe américaine, fèves au lard et creton ou tomates. / Served with homemade potatoes, toast. Choice of side dishes: bacon, sausage, ham, bologna, french toast, french pancake, american pancake, baked beans, and creton or tomato.

Un ouf (4 choix) / One Egg (4 Choices)

CA\$24.00

Servis avec patates maison, rôties. Choix d'accompagnement: bacon, saucisse, jambon, bologne, pain doré, crêpe française, crêpe américaine, fèves au lard et creton ou tomates. / Served with homemade potatoes, toast. Choice of side dishes: bacon, sausage, ham, bologna, french toast, french pancake, american pancake, baked beans, and creton or tomato.

Le parrain / The Godfather

CA\$21.00

Deux oufs au choix avec saucisses italiennes douces. Servis avec patates maison, rôties. / Choice of two eggs with mild italian sausage. Served with homemade potatoes, toast.

Deux oufs (4 choix) / Two Eggs (4 Choices)

CA\$25.00

Two eggs with choice of preparation: over easy, medium, well-done, scrambled, sunny-side up. Choose four sides from bacon, sausage, ham, french toast, pancakes, pork beans, creton, tomatoes. Toast options include white, brown, whole wheat.

Le Jambon Maison et Pomme

CA\$24.00

Deux oeufs au choix avec jambon maison, servis avec une petite portion de pomme caramélisées, patates maison et rôties. / Choice of two eggs with old-fashioned homemade ham, served with a small portion of caramelized apples, homemade potatoes and toast.

Un ouf (1 choix) / One Egg (1 Choice)

CA\$15.00

Servis avec patates maison, rôties. Choix d'accompagnement: bacon, saucisse, jambon, bologne, pain doré, crêpe française, crêpe américaine, fèves au lard et creton ou tomates. / Served with homemade potatoes and toast. Choice of side dishes: bacon, sausage, ham, bologna, french toast, french pancake, american pancake, baked beans, and creton or tomato.

Un ouf (2 choix) / One Egg (2 Choices)

CA\$18.00

Servis avec patates maison, rôties. Choix d'accompagnement: bacon, saucisse, jambon, bologne, pain doré, crêpe française, crêpe américaine, fèves au lard et creton ou tomates. / Served with homemade potatoes, toast,. Choice of side dishes: bacon, sausage, ham, bologna, french toast, french pancake, american pancake, baked beans, and creton or tomato.

Crêpes françaises sucrées / Sweet French Pancakes

Crêpes françaises sucrées aux fruits / with Fruits Sweet French Pancakes

CA\$23.00

Garnie de fruits (en saison) avec crème pâtissière et anglaise. / Garnished with fruit (in season) with custard and english cream.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Crêpes françaises sucrées fraises et bananes / Strawberries and Bananas Sweet French Pancakes ~~CA\$22.00~~ CA\$24.00

Garnie de fraises, bananes, avec crème pâtissière et anglaise. / Garnished with strawberries, bananas, with custard, and english cream.

Crêpes françaises sucrées pommes cannelle caramel / Cinnamon Caramel Apples Sweet French Pancakes ~~CA\$24.00~~ CA\$26.00

Garnie de pommes caramélisées à la cannelle, nappée d'un coulis au caramel et crème anglaise. / Topped with caramelized apples with cinnamon, topped with a caramel, and custard sauce.

Crêpes françaises sucrées aux fraises / Strawberries Sweet French Pancakes CA\$24.00

Garnie de fraises avec crème pâtissière et anglaise. / Garnished with strawberries and custard.

Crêpes françaises sucrées aux fruits des champs / with Field Fruits Sweet French Pancakes ~~CA\$26.00~~ CA\$28.00

Garnie de fruits des champs (en saison), crème pâtissière, coulis aux baies, crème anglaise, grains de chocolat blanc et amandes. / Garnished with field fruits (in season), custard, berry coulis, custard, white chocolate chips, and almonds.

Crêpes françaises sucrées bananes et nutella / Bananas and Nutella Sweet French Pancakes ~~CA\$22.00~~ CA\$24.00

Sliced bananas and Nutella spread, gently wrapped in a soft, thin crêpe.

Crêpes françaises sucrées nature (3) / Plain (3) Sweet French Pancakes CA\$19.00

Accompagnée d'un choix de coulis: crème anglaise, nutella, caramel ou sirop d'érable. / Accompanied by a choice of custard, nutella, caramel or maple syrup.

Crêpes françaises salées / French Salted Pancakes

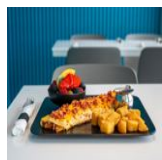
Crêpe française asperge jambon et cheddar / Asparagus Ham and Cheddar French Crepe ~~CA\$26.00~~ CA\$28.00

Farcie d'asperges et fromage cheddar orange. Servies avec un bol de fruits frais et patates maison. / Stuffed with asparagus and orange cheddar cheese. Served with a bowl of fresh fruit and homemade potatoes.

Crêpe française Le Béné / Le Béné French Crepe CA\$28.00

Farcie d'oufs brouillés, jambon et fromage suisse. Accompagné de sauce hollandaise. Servies avec un bol de fruits frais et patates maison. / Stuffed with scrambled eggs, ham, and swiss cheese. Served with hollandaise sauce. Served with a bowl of fresh fruit and homemade potatoes.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner



Crêpe française crêpe bacon pommes cheddar / Bacon Apple Cheddar French Crepe ~~CA\$29.00~~

Farcie de bacon, pommes caramélisées à la cannelle et de fromage cheddar orange. Servies avec un bol de fruits frais et patates maison. / Stuffed with bacon, cinnamon caramelized apples, and orange cheddar cheese. Served with a bowl of fresh fruit and homemade potatoes.

Crêpe française "Apple Nutcracker" / Apple Nutcracker French Crepe

CA\$29.00

Farcie de pommes caramélisées à la cannelle, coulis au caramel, noix de grenoble, fromage suisse et mozzarella gratiné au four. Servies avec un bol de fruits frais et patates maison. / Stuffed with cinnamon caramelized apples, caramel coulis, walnuts, swiss cheese, and mozzarella cheese au gratin. Served with a bowl of fresh fruit and homemade potatoes.

Crêpe française jambon et suisse / Ham and Swiss French Crepe

CA\$27.00

Farcie de jambon et de fromage suisse. Servies avec un bol de fruits frais et patates maison. / Stuffed with ham and swiss cheese. Served with a bowl of fresh fruit and homemade potatoes.

Crêpe française épinards et cheddar / Spinach and Cheddar French Crepe

CA\$27.00

Farcie d'épinards et de fromage cheddar orange. Servies avec un bol de fruits frais et patates maison. / Stuffed with spinach and orange cheddar cheese. Served with a bowl of fresh fruit and homemade potatoes.

Crêpes américaines / American Pancakes

Crêpe américaine bleuets (3) / Blueberries (3) American Pancake

CA\$24.00

Crêpes américaines farcies de bleuets cuits. Accompagnées d'un choix de coulis : crème anglaise, nutella et caramel ou sirop d'érable. / American pancakes filled with cooked blueberries. Accompanied by a choice of custard, nutella, and caramel or maple syrup.

Crêpe américaine jambon et suisse / Ham and Swiss American Pancake

CA\$27.00

2 crêpes américaines étagées avec jambon, fromage suisse. Accompagnées d'un bol de fruits en saison, patates maisons et sirop d'érable. / 2 american pancakes layered with ham, swiss cheese. Accompanied by a bowl of fruit in season, homemade potatoes, and maple syrup.

Crêpe américaine nature (3) / Plain (3) American Pancake

CA\$19.00

Accompagnées d'un choix de coulis : crème anglaise, nutella et caramel ou sirop d'érable. / Accompanied by a choice of custard, nutella, and caramel or maple syrup.

Crêpe américaine bananes (3) / Bananas (3) American Pancake

CA\$21.00

Crêpes américaines farcies de bananes cuites. Accompagnées d'un choix de coulis : crème anglaise, nutella et caramel ou sirop d'érable. / American pancakes stuffed with cooked bananas. Accompanied by a choice of custard, nutella, and caramel or maple syrup.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Pains dorés / French Toast

Pain doré aux fraises (3) / Strawberry (3) French Toast

CA\$24.00

Accompagnés d'un choix de coulis : crème anglaise, nutella et caramel ou sirop d'érable. / Accompanied by a choice of custard, nutella, and caramel or maple syrup.

Pain doré aux fruits (3) / Fruit (3) French Toast

CA\$23.00

Accompagnés d'un choix de coulis : crème anglaise, nutella et caramel ou sirop d'érable. / Accompanied by a choice of custard, nutella, and caramel or maple syrup.

Pain doré pomme cannelle caramel (3) / Apple Cinnamon Caramel (3) French Toast

CA\$24.00

Pommes caramélisées à la cannelle, nappé d'un coulis au caramel et crème anglaise. / Caramelized apples with cinnamon, topped with a caramel, and custard coulis.

Pain Doré Sandwich / French Toast Sandwich

CA\$28.00

Deux tranches de pain doré étagées avec jambon, oeufs brouillés et fromage suisse. Accompagnées d'un bol de fruits en saison, patates maisons et sirop d'érable. / Two slices of French Toast layered with ham, scrambled eggs and swiss cheese. Accompanied by a bowl of fruits (in season), homemade potatoes, and maple syrup.

Pain doré aux bananes (3) / Banana (3) French Toast

CA\$21.00

Accompagnés d'un choix de coulis : crème anglaise, nutella et caramel ou sirop d'érable. / Accompanied by a choice of custard, nutella, and caramel or maple syrup.

Pain doré nature (3) / Plain (3) French Toast

CA\$19.00

Accompagnés d'un choix de coulis : crème anglaise, nutella et caramel ou sirop d'érable. / Accompanied by a choice of custard, nutella, and caramel or maple syrup.

Les gratins / The Gratins

Gratin la cabane à sucre / The Sugar Shack Gratin

CA\$24.00

Jambon, saucisse, bacon, oignons caramélisés, œufs brouillés, sirop d'érable, sur un lit de patates maison et fromage mozzarella gratiné au four. Accompagné d'un œuf au choix, fèves au lard et rôties. / Ham, sausage, bacon, caramelized onions, scrambled eggs, maple syrup, on a bed of homemade potatoes, and oven baked mozzarella cheese. Accompanied by an egg of your choice, baked beans, and toast.

Gratin Santorini / Santorini Gratin

CA\$24.00

Olives noires kalamata, oignons rouges, fromage feta, tomates, poivrons, huile d'olive, sur un lit de patates maison et fromage mozzarella gratiné au four. Accompagné d'un œuf au choix, fèves au lard et rôties. / Black kalamata olives, red onions, feta cheese, tomatoes, peppers, olive oil, on a bed of house potatoes, and mozzarella cheese au gratin. Accompanied by an egg of your choice, baked beans, and toast.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Gratin à la viande fumée / Smoked Meat Gratin

CA\$25.00

Viande fumée à l'ancienne, oignons caramélisés, sauce hollandaise, sur un lit de patates maison, fromage suisse et fromage mozzarella gratiné au four. Accompagné d'un œuf au choix, fèves au lard et rôties. / Old-fashioned smoked meat, caramelized onions, hollandaise sauce, on a bed of house potatoes, swiss cheese, and mozzarella cheese au gratin. Accompanied by an egg of your choice, baked beans, and toast.

Gratin le p'tit cochon / The Little Pig Gratin

CA\$25.00

Porc effiloché, oignons caramélisés, sauce BBQ, poivrons, sauce hollandaise sur lit de patates maisons, fromage cheddar orange et fromage mozzarella gratiné au four. Accompagné d'un œuf au choix, fèves au lard et rôties. / Pulled pork, caramelized onions, BBQ sauce, peppers, hollandaise sauce on a bed of house potatoes, orange cheddar cheese, and mozzarella cheese au gratin. Accompanied by an egg of your choice, baked beans, and toast.

Gratin végétarien / Vegetarian Gratin

CA\$22.00

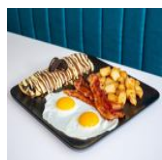
Champignons sautés, poivrons, oignons rouges, sauce hollandaise, sur un lit de patates maison et fromage mozzarella gratiné au four. Accompagné d'un œuf au choix, fèves au lard et rôties. / Sautéed mushrooms, sauted peppers, red onions, hollandaise sauce, on a bed of homemade potatoes, and oven baked mozzarella cheese. Served with coffee. Accompanied by an egg of your choice, baked beans, and toast.

Gratin trois viandes / Three Meat Gratin

CA\$24.00

Jambon, saucisse, bacon, oignons caramélisés, sauce hollandaise sur un lit de patates maison et fromage mozzarella gratiné au four. Accompagné d'un œuf au choix, fèves au lard et rôties. / Ham, sausage, bacon, caramelized onions, hollandaise sauce, on a bed of house potatoes, and baked mozzarella cheese. Accompanied by an egg of your choice, baked beans, and toast.

Combos Eggspertise / Eggspertise Combos



Créer votre combo / Create Your Combo

CA\$26.00

2 œufs au choix, 1 choix sucré, 1 choix de garniture, patates maison et 1 accompagnement. / 2 choice of eggs, 1 choice of sweet, 1 choice of filling, homemade potatoes, and 1 side dish.

Combo L'GROS Brunch / The BIG Brunch Combo

CA\$34.00

Assiette Le P'tit Brunch + bol de fruits frais + petit jus. / The BIG Brunch plater + Fresh Fruits Bowl + Small Juice.

Combo Crêpes Américaines aux Bananes-Bleuets et Oufs / American Blueberry Pancakes and Eggs

CA\$21.00

Deux petites crêpes américaines, une aux bananes (cuites), une aux bleuets (cuites) et deux œufs au choix. Servis avec un choix d'accompagnement, patates maison et rôties. / Two small american pancakes, one with bananas (cooked), one with blueberries (cooked), and choice of two eggs. Served with a choice of side dishes, homemade potatoes and toast.

Combo gaufre Waffleberry et œufs / Waffleberry & Eggs Combo

CA\$28.00

Demi-gaufre aux fruits des champs (en saison) garnie de crème pâtissière, coulis aux baies, grains de chocolat blanc, amandes et deux œufs au choix. Servis avec un choix d'accompagnement, patates maison et rôties. / Half waffle with field fruits (in season) topped with custard, berry coulis, white chocolate chips, almonds, and choice of two eggs. Served with a choice of side dishes, homemade potatoes and toast.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner



Combo crêpe "Apple Nutcracker" et oufs / Apple Nutcracker Crepe & Eggs Combo

Une petite crêpe française farcie de pomme caramélisées à la cannelle, noix de grenoble, coulis au caramel, fromage suisse, mozzarella gratiné au four et deux oufs au choix. Servis avec un choix d'accompagnement, patates maison et rôties. / A small french pancake filled with caramelized apple with cinnamon, walnuts, caramel coulis, swiss cheese, mozzarella cheese au gratin, and choice of two eggs. Served with a choice of side dishes, homemade potatoes and toast.

Combo Le P'tit Brunch / The little Brunch Combo

CA\$30.00

Deux oufs au choix, crêpe française, pain doré, bacon (2), saucisse (1), jambon (1), bologne (1), fèves au lard, creton, patates maison, sirop d'érable et rôties. / Choice of two eggs, french crepe, french toast, bacon (2), sausage (1), ham (1), boloney (1), baked beans, creton, homemade potatoes, maple syrup and toast.

Combo bol de fruits frais et oufs / Fresh Fruit Bowl & Eggs Combo

CA\$22.00

Un bol de fruits (en saison) et deux oufs au choix. Servis avec un choix d'accompagnement, patates maison, et rôties. / A bowl of fruit (in season) and your choice of two eggs. Served with a choice of side dishes, homemade potatoes and toast.



Combo Pain doré chocolat Dubai et oufs / Dubai Chocolate French Toast & Eggs Combo

Deux tranches de pain doré étagées avec fraises, crème de pistaches et Kataifi croustillant. Nappé de Nutella et pistaches concassées. Servi avec deux oeufs au choix et un choix d'accompagnement, patates maison et rôties. / Two slices of French Toast layered with strawberries, pistachio cream and crunchy Kataifi. Topped with Nutella and crushed pistachios. Served with a choice of two eggs, a choice of side dishes, homemade potatoes and toast.

Santé / Health

Bagel saumon fumé / Smoked Salmon Bagel

CA\$28.00

Bagel, fromage à la crème, saumon fumé, oignons rouges, tomates, câpres. Accompagné d'asperges et de cornichons. Servi avec un bol de fruits en saison. / Bagel, cream cheese, smoked salmon, red onions, tomatoes, capers. Accompanied by asparagus, and pickles. Served with a bowl of fruit in season.

Santé Eggspertise / Healthy Eggspertise

CA\$26.00

Deux oufs pochés, fromage de chèvre, épinards, tomates sur muffin anglais et nappé d'huile d'olives. Accompagné d'asperges et d'un bol de fruits (en saison). / Two poached eggs, goat cheese, spinach, tomatoes on english muffin, and topped with olive oil. Accompanied by a bowl of fruit (in season) and asparagus..

Tartinade d'avocats / Avocado Toast

CA\$26.00

Deux oeufs pochés, fromage de chèvre, avocats, tomates, échalotes, sur pain multigrain, nappés d'huile d'olives et glaçage balsamique, accompagné d'asperges et d'un bol de fruits (en saison) / Two poached eggs, goat cheese, avocado, tomatoes, green onions, on multigrain toast, topped with olive oil and balsamic glaze, served with asparagus and a fresh fruits bowl.

Mirage

CA\$23.00

Coupe avec céréales croque nature, yogourt grecque nature 0% m. G., miel, fruits (en saison), servi avec fromage cottage et muffin anglais. / Bowl with Harvest Crunch cereal, plain greek yogurt 0% m. F., honey, fruit (in season), served with cottage cheese, and english muffin.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Santé grecque / Greek Health

CA\$26.00

Deux oeufs pochés, fromage feta, tomates, olives noires sur muffin anglais, nappés d'huile d'olives et origan. Accompagné d'asperges et d'un bol de fruits (en saison). / Two poached eggs, feta cheese, tomatoes, black olives on an english muffin, topped with olive oil, and oregano. Accompanied by a bowl of fruit (in season) and asparagus.

Bol de fruits frais et bagel fromage à la crème / Fresh Fruit Bowl and Bagel Cream Cheese

CA\$21.00

A selection of seasonal fresh fruits served alongside a bagel spread with cream cheese.

Assiette santé / Healthy Plate

CA\$23.00

Deux oeufs pochés, accompagné d'asperges, un bol de fruits (en saison), muffin anglais et fromage cottage. / Two poached eggs, served with asparagus, a bowl of fresh fruits, english muffin and cottage cheese.

Les omelettes (3 oeufs) / Omelettes (3 Eggs)

Omelette Western / Western Omelet

CA\$22.00

Oeufs, jambon, poivrons, oignons rouges et fromage cheddar. Servies avec patates maison, et rôties. / Eggs, ham, peppers, red onions, and cheddar cheese. Served with homemade potatoes and toast.

Omelette végétarienne / Vegetarian Omelet

CA\$22.00

Oufs, épinards, poivrons, oignons rouges, champignons sautés et fromage cheddar. Servies avec patates maison and rôties. / Eggs, spinach, peppers, red onions, sautéed mushrooms, and cheddar cheese. Served with homemade potatoes and toast.



Omelette jambon et fromage cheddar / Ham and Cheddar Cheese Omelet

CA\$21.00

Servies avec patates maison et rôties. / Served with homemade potatoes and toast

Omelette champignons sautés et fromage suisse / Fried Mushrooms and Swiss Cheese Omelet

CA\$20.00

Servies avec patates maison et rôties. / Served with homemade potatoes and toast.

Omelette trois fromages / Three Cheese Omelet

CA\$21.00

Oufs, fromage cheddar, fromage suisse, et fromage mozzarella. Servies avec patates maison et rôties. / Eggs, cheddar cheese, swiss cheese, and mozzarella cheese. Served with homemade potatoes and toast

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Omelette Manhattan / Manhattan Omelet

CA\$23.00

Oufs, philly steak, oignons caramélisés, champignons sautés et fromage suisse. Servies avec patates maison et rôties . / Eggs, philly steak, caramelized onions, sautéed mushrooms, and swiss cheese. Served with homemade potatoes and toast.

Omelette italienne / Italian Omelet

CA\$23.00

Oufs, saucisse italienne, poivrons sautés, oignons rouges, tomates et fromage mozzarella. Servies avec patates maison et rôties . / Eggs, italian sausage, sautéed peppers, red onions, tomatoes, and mozzarella cheese. Served with homemade potatoes and toast.

Omelette viande fumée et fromage suisse / Smoked Meat & Swiss Cheese Omelet

CA\$23.00

Servies avec patates maison et rôties. / Served with homemade potatoes and toast.

Omelette les cinq viandes / Five Meats Omelet

CA\$25.00

Oeufs, jambon, bacon, saucisse, bologne, viande fumée, oignons caramélisés et fromage mozzarella. Servies avec patates maison et rôties. / Eggs, ham, bacon, sausage, bologna, smoked meat, caramelized onions, and mozzarella cheese. Served with homemade potatoes and toast.

Omelette Méditerranéenne / Mediterranean Omelet

CA\$23.00

Oeufs, oignons rouges, olives noires, tomates, épinards et fromage Feta. Servies avec patates maison et rôties. / Eggs, red onions, black olives, tomatoes, spinach, and Feta cheese. Served with homemade potatoes and toast.

Omelette saumon fumée / Smoked Salmon Omelet

CA\$25.00

Oeufs, saumon fumé, oignons rouges, câpres, et fromage de chèvre. Servies avec patates maison et rôties. / Eggs, smoked salmon, red onions, capers,, and goat cheese. Served with homemade potatoes and toast.

Omelette nature / Plain Omelet

CA\$17.00

Servies avec patates maison, et rôties / Served with homemade potatoes and toast

Omelette fromage cheddar / Cheddar Cheese Omelet

CA\$19.00

Servies avec patates maison et rôties. / Served with homemade potatoes and toast.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Sandwich déjeuner / Breakfast Sandwich

Sandwich club déjeuner / Breakfast Club Sandwich

CA\$23.00

Servi avec patates maison. Pain à Club et 3 étages. / Club bread and 3 tiers. Served with homemade potatoes.

Sandwich ouf, bacon et fromage / Egg, Bacon and Cheese Sandwich

CA\$17.00

Servi avec patates maison. / Served with homemade potatoes.

Sandwich BLT / BLT Sandwich

CA\$18.00

Servi avec patates maison. / Served with homemade potatoes.

Sandwich ouf BLT / BLT Egg Sandwich

CA\$19.00

Servi avec patates maison. / Served with homemade potatoes.

Sandwich omelette Western / Western Omelette Sandwich Sandwich

CA\$19.00

Servi avec patates maison. / Served with homemade potatoes.

Sandwich ouf BLT avocat / BLT Egg Avocado Sandwich

CA\$22.00

Servi avec patates maison. / Served with homemade potatoes.

Sandwich super club déjeuner / Super Club Breakfast Sandwich

CA\$25.00

Servi avec patates maison. (pain à Club, 3 étages) oufs, jambon, bologne, bacon, fromage jaune, laitue et tomates. / (Club bread, 3 layers) eggs, ham, bologna, bacon, yellow cheese, lettuce, and tomatoes. Served with homemade potatoes.

Sandwich aux oufs / Egg Sandwich

CA\$15.00

Garnie de laitue. Servi avec patates maison / Garnished with lettuce. Served with homemade potatoes.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Sandwich ouf, jambon et fromage / Egg, Ham and Cheese Sandwich

CA\$17.00

Servi avec patates maison. / Served with homemade potatoes.

Fromage grillé / Grilled Cheese

Fromage Grillé Trois Fromages / Grilled Cheese Three Cheese

CA\$16.00

Servi avec patates maison. Cheddar, suisse et mozzarella. / Served with homemade potatoes. Cheddar, swiss, and mozzarella.

Fromage Grillé Pommes, Bacon et Cheddar / Grilled Cheese Apple, Bacon & Cheddar

CA\$18.00

Servi avec patates maison. / Served with homemade potatoes.

Fromage Grillé Artisanal / Artisanal Grilled Cheese

CA\$19.00

Servi avec patates maison. Cheddar, mozzarella, champignons sautés, oignons caramélisés et bacon. / Served with homemade potatoes. Cheddar, mozzarella, sautéed mushrooms, caramelized onions, and bacon.

Fromage Grillé Porc Éffiloché / Pulled Pork Grilled Cheese

CA\$19.00

Cheddar, suisse, porc éffiloché, sauce BBQ, oignons caramélisés et poivrons. Servi avec patates maison / Cheddar and Swiss cheese, pulled pork, BBQ sauce, caramelized onions and peppers. Served with homemade potatoes.



Fromage Grillé Bacon/ Grilled Cheese Bacon

CA\$16.00

Servi avec patates maison./ Served with homemade potatoes.

Fromage Grillé Viande Fumée / Smoked Meat Grilled Cheese

CA\$20.00

Mozzarella, suisse, viande fumée, moutarde à l'érable et cornichons. Servi avec patates maison / Mozzarella, swiss, smoked meat, maple mustard and pickles. Served with homemade potatoes.

Menu enfants / Kids Menu

Gaufre Oreo (enfant)

CA\$15.00

Demi gaufre belge garnie d'Oreo et Nutella. Accompagné d'une crème anglaise. / Half Belgium waffle garnished with Oreos and Nutella. Served with English cream.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Un ouf au choix (enfant) / One Egg of Your Choice (Kid's)

CA\$12.00

Un ouf au choix, servi avec de bacon, saucisse, jambon, ou bologne, accompagné de patates maison et rôties. (enfant) 10 ans et moins. Servi avec choix de petit jus ou verre de lait. / Choice of egg, served with bacon, sausage, ham, or bologna, and accompanied by homemade roasted potatoes. (kid's) 10 years old and under. Served with choice of small juice or glass of milk.

Omelette au fromage (enfant) / Cheese Omelette (Kid's)

CA\$12.00

Petite omelette au fromage cheddar orange, servie avec patates maison et rôties. (enfant) 10 ans et moins. Servi avec choix de petit jus ou verre de lait. / Small orange cheddar cheese omelet, served with homemade potatoes, and toast. (kid's) 10 years old and under. Served with choice of small juice or glass of milk.

Crêpes françaises (2) (enfant) / French Crepes (2) (Kid's)

CA\$11.00

(enfant) 10 ans et moins. Servi avec choix de petit jus ou verre de lait. / (Kid's) 10 years old and under. Served with choice of small juice or glass of milk.

Crêpes aux grains de chocolat (enfant) / Chocolate Chip Pancakes (Kid's)

CA\$12.00

Deux petites crêpes américaines aux grains de chocolat. (enfant) 10 ans et moins. Servi avec choix de petit jus ou verre de lait. / Two small american chocolate chip pancakes. (kid's) 10 years old and under. Served with choice of small juice or glass of milk.

Les piroulines (enfant) / The Piroulines (Kid's)

CA\$12.00

Deux petites crêpes françaises farcies de caramel et nutella. (enfant) 10 ans et moins. Servi avec choix de petit jus ou verre de lait. / Two small french crepes filled with caramel and nutella. (Kid's) 10 years old and under. Served with choice of small juice or glass of milk.

Crêpe bananes et nutella (enfant) / Banana and Nutella Crepe (kid's)

CA\$13.00

Petite crêpe française farcie de bananes et nutella. (Pour enfant) 10 ans et moins. Servi avec choix de petit jus ou verre de lait. / Small french crepe stuffed with bananas and nutella. (Kid's meal) 10 years old and under. Served with choice of small juice or glass of milk.

Crêpe aux fruits (enfant)/ Fruit Crepe (Kid's)

CA\$14.00

Petite crêpe française de fruits farcie de fruits (en saison) et de crème pâtissière. (enfant) 10 ans et moins. Servi avec choix de petit jus ou verre de lait. / Small french pancake filled with fruit (in season) and custard. (Kid's) 10 years old and under. Served with choice of small juice or glass of milk.

Crêpe fraise et nutella (enfant) / Strawberry Nutella Crepe (Kid's)

CA\$15.00

Petite crêpe française farcie de fraises et nutella. (enfant) 10 ans et moins. Servi avec choix de petit jus ou verre de lait. / Small french crepe filled with strawberries and nutella. (Kid's) 10 years old and under. Served with choice of small juice or glass of milk.

Boissons et jus / Drinks and Juices



Lait au chocolat (grand) / Chocolate Milk (large)

CA\$6.25

Rich and creamy chocolate milk made with 1% milk, offering a delightful blend of smooth cocoa flavor.

Lait (grand) / Milk (large)

CA\$5.25

Large serving of milk, typically a refreshing and simple beverage.

Jus (grand) / Juice (large)

CA\$6.75

Large juice with a choice of flavors: orange, pineapple, grapefruit, apple, or grape.

Jus d'orange frais pressé / Fresh Squeezed Orange Juice

CA\$8.50

Freshly squeezed orange juice, made to order, offering a natural and refreshing citrus flavor.

Red Bull

CA\$5.99

Lightly carbonated energy drink typically containing caffeine, taurine, B vitamins, and sugars.

Perrier

CA\$3.99



Bouteille d'eau / Water Bottle

CA\$2.75

Pure, refreshing bottled water.

Smoothies

Smoothies fraises et bananes / Strawberry & Banana Smoothie

CA\$9.50

Fait avec du yogourt grecque à la vanille 0% m.g. et du sirop d'érable. / Made with vanilla greek yogurt 0% fat and maple syrup.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Smoothie fraises et mangues / Strawberry & Mango Smoothie

CA\$9.50

Fait avec du yogourt grecque à la vanille 0% m.g. et du sirop d'érable. / Made with vanilla greek yogurt 0% fat and maple syrup.

Smoothie Mangues et Ananas / Mango & Pineapple Smoothie

CA\$9.50

Fait avec du yogourt grecque à la vanille 0% m.g. et du sirop d'érable. / Made with vanilla greek yogurt 0% fat and maple syrup.

Smoothie Vert / Green Smoothie

CA\$10.50

Avocat, épinards, kiwi, miel et yogourt grecque à la vanille 0% m.g. / Avocado, spinach, kiwi, honey and vanilla greek yogurt 0% fat.

Smoothies fruits des champs / Mixed Berry Smoothie

CA\$9.50

Fait avec du yogourt grecque à la vanille 0% m.g. et du sirop d'érable. / Made with vanilla greek yogurt 0% fat and maple syrup.

Laits Frappés / MilkShakes

Lait frappé aux fraises / Strawberry Milkshake

CA\$8.50

Vanilla ice cream and fresh strawberries blended with milk.

Lait frappé Nutella et bananes / Nutella & Banana Milkshake

CA\$8.50

Nutella & banana milkshake: Vanilla ice cream blended with Nutella and fresh bananas.

Lait frappé Nutella et framboises / Nutella & Raspberry Milkshake

CA\$9.50

Nutella et framboises, lait frappé / Nutella and raspberries milkshake.

Lait frappé Nutella et fraise / Nutella & Strawberry Milkshake

CA\$9.50

Nutella and strawberry milkshake made with vanilla ice cream, Nutella spread, and fresh strawberries.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Lait frappé à la vanille / Vanilla Milkshake

CA\$8.50

Vanilla ice cream, vanilla syrup, and milk.

Lait frappé au chocolat / Chocolate Milkshake

CA\$8.50

Vanilla ice cream blended with chocolate syrup and topped with whipped cream.

Cafés et thé / Coffee & Tea

Café au lait / Latte

CA\$6.75

Nos cafés sont biologiques, équitables et 100% arabica!. / Our coffees are organic, fair trade, and 100% arabica!.

Espresso double

CA\$6.75

Nos cafés sont biologiques, équitables et 100% arabica!. / Our coffees are organic, fair trade, and 100% arabica!.

Cappuccino

CA\$5.75

Nos cafés sont biologiques, équitables et 100% arabica!. / Our coffees are organic, fair trade, and 100% arabica!.

Thé / Tea

CA\$4.75

DAVIDsTEA

Caramel Macchiato

CA\$7.75

Nos cafés sont biologiques, équitables et 100% arabica!. / Our coffees are organic, fair trade, and 100% arabica!.

Café filtre biologiques / Organic Filter Coffee

CA\$4.25

Nos cafés sont biologiques, équitables et 100% arabica ! / Our coffees are organic, fair trade, and 100% arabica!

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Espresso

CA\$4.75

Nos cafés sont biologiques, équitables et 100% arabica!. / Our coffees are organic, fair trade, and 100% arabica!.

Extras

Extra fèves au lard / Extra baked beans

CA\$4.99

Slow-cooked baked beans, typically enhanced with a rich, savory sauce.

Extra Rôties (2) / Extra Toast (2)

CA\$3.75

Two slices of toast, typically available in white, brown, marble rye, or sourdough.

Extra Oeuf / Egg

CA\$2.65

Choice of eggs prepared over easy, over medium, well done, scrambled, or sunny-side up.

Extra Jambon / Extra Ham

CA\$5.75

Grilled slices of ham.

Extra Creton

CA\$4.99

Traditional Quebecois pork spread, typically includes ground pork, onions, and spices, perfect as a savory breakfast extra.

Extra fromage Mozzarella

CA\$5.50

Add mozzarella cheese to enhance your breakfast selection, offering a mild and creamy texture.

Extra Sauce Hollandaise

CA\$4.99

A smooth, creamy sauce made with egg yolks, butter, and a hint of lemon, typically served with breakfast dishes.

Menu Eggspertise Déjeuner Dîner

Extra Crème Anglaise / Extra English Cream

CA\$4.99

A velvety smooth English custard sauce, typically served as a sweet addition to desserts.

Extra Nutella

CA\$4.99

Side of rich creamy hazelnut chocolate Nutella spread.

Extra sirop d'érable / Extra Maple Syrup

CA\$4.99

Extra sirop d'érable / extra maple syrup typically includes a serving of pure maple syrup, offering a sweet addition to your breakfast.

Extra Bol de fruits

CA\$8.99

A bowl typically includes assorted fresh fruits like strawberries, blueberries, bananas, and grapes.

Extra fromage Suisse

CA\$5.75

Add Swiss cheese to your meal.

Extra Saucisses / Extra Sausages

CA\$5.75

Sausages, expertly seasoned and cooked, offering a savory addition to enhance your breakfast experience.

Extra Bacon

CA\$5.75

Extra strips of bacon, typically served as a complement to any breakfast dish.
