



Menu

C'est Belge

C'est Belge, 102 Rue Principale, Granby, QC J2G 2V2, Canada | (450) 994-7676

Most Ordered

Mi j'prin toute

CA\$24.75

Deux oeufs bio, jambon artisanal, bacon, brochette de saucisse, crêpe fine, tranche de pain doré, sirop d'érable, pommes de terre, fruits frais et pain campagnard. / Two organic eggs, homemade ham, bacon, homemade sausage, fine pancake, slice of French toast, maple syrup, potatoes, fresh fruit and country bread.

Le clup des belches

CA\$22.00

Pain au levain, oeufs bio, tranches de bacon, gouda belge, salade, tomates de la ferme, oignons et mayonnaise au pesto rouge servi avec fruits frais et pommes de terre. / Sourdough bread, organic eggs, slices of bacon, Belgian gouda, salad, farm tomatoes, onions and red pesto mayonnaise served with fresh fruit and potatoes.

Le roi baudoin / King Baudoin

CA\$25.75

Deux oeufs bio pochés. boeuf braisé à la bière et aux biscuits spéculoos, salsifis, champignons à bacon croustillant, tranches de pommes de terre, gouda fumé et sauce hollandaise. / Two poached organic eggs. Beef braised with beer and speculoos cookies, salsify, mushrooms with crispy bacon, potato slices, smoked gouda and hollandaise sauce.

Le fameux grill cheese / Famous Grill Cheese

CA\$21.50

Pain au levain à la tomate séchée, fromage cheddar (2 ans), chiffonnade de jambon artisanal, condiments servi avec fruits frais et pommes de terre. / Sourdough bread with sundried tomato, cheddar cheese (2 years old), artisanal ham chiffonnade, condiments served with fresh fruit and potatoes.

L'atomium / Atomium

CA\$22.00

Deux oeufs bio pochés. tranche de jambon artisanal. fromage cheddar (2 ans), champignons sautés et sauce hollandaise. / Two poached organic eggs. slice of artisanal ham. cheddar cheese (2 years), sautéed mushrooms and hollandaise sauce.

Ostende

CA\$5.00

Gaufre de Liège, pommes caramélisées, caramel au beurre salé et pacanes grillées

Le liège

CA\$21.00

Croissant pur beurre garni d'un oeuf oméga 3, fromage gouda belge, bacon ou jambon artisanal, salade, tomate, fruits frais et pommes de terre. / Pure butter croissant filled with an omega 3 egg, Belgian gouda cheese, bacon or artisanal ham, salad, tomato, fresh fruits and potatoes.

Menu C'est Belge

Gaufre au canard

CA\$26.25

Gaufre de Liège à l'érable recouverte d'effiloché de canard confit, lardons et oignons déglacés au porto, gouda fumé, bacon croustillant, un ouf poché et sauce hollandaise, servie avec pommes de terre et fruits frais

La petite sirène / Little Mermaid

CA\$24.50

Deux oeufs bio pochés, oignons rouges, saumon fumé et sauce hollandaise. / Two poached organic eggs, red onions, smoked salmon and hollandaise sauce.

L'orient express

CA\$23.25

Deux oeufs bio pochés. fromage brie. jambon prosciutto, sauce hollandaise et amandes grillées / Two poached organic eggs, brie cheese, prosciutto ham, hollandaise sauce and toasted almonds.

Les classiques / The Classic

Mi j'prin toute

CA\$24.75

Deux oeufs bio, jambon artisanal, bacon, brochette de saucisse, crêpe fine, tranche de pain doré, sirop d'érable, pommes de terre, fruits frais et pain campagnard. / Two organic eggs, homemade ham, bacon, homemade sausage, fine pancake, slice of French toast, maple syrup, potatoes, fresh fruit and country bread.

Le clup des belches

CA\$22.00

Pain au levain, oeufs bio, tranches de bacon, gouda belge, salade, tomates de la ferme, oignons et mayonnaise au pesto rouge servi avec fruits frais et pommes de terre. / Sourdough bread, organic eggs, slices of bacon, Belgian gouda, salad, farm tomatoes, onions and red pesto mayonnaise served with fresh fruit and potatoes.

Le fameux grill cheese / Famous Grill Cheese

CA\$21.50

Pain au levain à la tomate séchée, fromage cheddar (2 ans), chiffonnade de jambon artisanal, condiments servi avec fruits frais et pommes de terre. / Sourdough bread with sundried tomato, cheddar cheese (2 years old), artisanal ham chiffonnade, condiments served with fresh fruit and potatoes.

Omelette Normande

CA\$23.00

Omelette deux oufs plein air, champignons sautés, chiffonnade de jambon artisanal, pommes caramélisées, fromage brie, servie avec fruit frais, pommes de terre et pain campagnard

Payelle Flammande

CA\$24.50

Oeuf servi sur boeuf braisé à la bière et au biscuits spéculoos, salsifis, champignons. bacon et pommes de terre, le tout gratiné au gouda fumé et au fromage mozzarella, servi avec fruit frais et pain campagnard

Menu C'est Belge

Le liège

CA\$21.00

Croissant pur beurre garni d'un oeuf oméga 3, fromage gouda belge, bacon ou jambon artisanal, salade, tomate, fruits frais et pommes de terre. / Pure butter croissant filled with an omega 3 egg, Belgian gouda cheese, bacon or artisanal ham, salad, tomato, fresh fruits and potatoes.

La payelle au canard / Duck Payelle

CA\$24.50

Oeuf oméga 3 servi sur un effiloché de canard confit, oignons déglacés au porto, lardons, poires pochées et pommes de terre, le tout gratiné au fromage cheddar et mozzarella, servi avec fruits frais et pain campagnard. / Omega 3 egg served on a shredded duck confit, onions deglazed with port wine, bacon, poached pears and potatoes, all gratinated with cheddar cheese and mozzarella cheese, served with fresh fruits and country bread.

Le végétanofour

CA\$22.00

Étouffée à base de légumes, pois chiches, poivrons, céleris, carottes, oignons, courgettes, tomates, épices orientales, fromage de noix végétalien roquette et amandes grillées, / Vegetable étouffée, chickpeas, peppers, celery, carrots, onions, zucchini, tomatoes, oriental spices, vegan arugula nut cheese and toasted almonds,

Roi philippe / King Philippe

CA\$23.00

Omelette au jambon artisanal et gouda belge (maison bergeron) farcie d'une gaufre de liège et sauce hollandaise, fruits frais et pommes de terre. / Homemade ham omelette with Belgian gouda (maison bergeron) stuffed with a cork waffle and hollandaise sauce, fresh fruits and potatoes.

Omelette Campagnarde

CA\$21.75

Omelette deux oeufs, oignons caramélisé, bacon, cheddar vieilli fruit frais et pommes de terres et pain campagnards

Jemappes

CA\$18.00

2 oeufs, choix de bacon, jambon ou creton, fèves au lard, pain campagnard, fruits frais et pommes de terre.

Véganofour

CA\$22.00

Étouffée à base de pommes de terre, pois chiches, poivrons, céleris, carottes, oignons, courgettes, tomates, fromage de noix végétalien, roquette, amandes grillées, servi avec fruits frais et pain sans gluten.

La Grand-Place

CA\$21.25

Deux tranches de pain doré, fromage cheddar, pommes caramélisées, bacon, caramel beurre salé, pacanes pralinées et fruit frais

Croque-ô-Pommes

CA\$23.00

Pain au Levain, jambon prosciutto, fromage cheddar vieilli, pommes caramélisées, compote de pommes, miel et amandes grillés

Menu C'est Belge

Payelle Canard

CA\$24.50

Oeuf servi sur un effiloché de canard confit, oignons déglacés au porto, lardons, pommes caramélisées et pommes de terre, le tout gratiné au fromage cheddar et mozzarella. fruit frais et pain campagnard

Diner

Feuilleté au Saumon

CA\$20.00

Une recette de famille ancestrale à base de pâte feuilletée au beurre, saumon, carottes, crème, vin blanc, fromage suisse.

Salade au poulet liégeois

CA\$20.00

salade mélangée, poulet moutardé, pommes, bacon, concombre, tomates cerises, gouda et amandes grillées

Feuilleté de jambon

CA\$20.00

Jambon Bio, béchamel maison et fromage fromage emmental dans une pâte feuilletée au beurre.

Burger au poulet croustillant à la sauce Andalouse

CA\$22.00

Poulet croustillant plein muscle, fromage cheddar vieilli, bacon, laitue, oignons, tomate de la ferme, servi sur pain brioché

Guédilles aux crevettes

CA\$22.00

Baguette de la mie bretonne, crevettes de matane, échalotes, céleri, persil, tomates fraîches, mayonnaise épicée et salade iceberg.

Les oeufs bénédictines / Benedictine Eggs

Gaufre au canard

CA\$26.25

Gaufre de Liège à l'érable recouverte d'effiloché de canard confit, lardons et oignons déglacés au porto, gouda fumé, bacon croustillant, un ouf poché et sauce hollandaise, servie avec pommes de terre et fruits frais

L'orient express

CA\$23.25

Deux oeufs bio pochés. fromage brie. jambon prosciutto, sauce hollandaise et amandes grillées / Two poached organic eggs, brie cheese, prosciutto ham, hollandaise sauce and toasted almonds.

Menu C'est Belge

L'biquette

CA\$24.00

Deux oeufs bio pochés sur gaufre de Liège, fromage de chèvre, jambon prosciutto, tomates cerises poêlées et sauce hollandaise. / Two poached organic eggs on a piece of hawk. Goat cheese, prosciutto ham, fried cherry tomatoes and hollandaise sauce.

Caracole

CA\$23.50

Deux oeufs pochés sur pain brioché, oignons caramélisés à l'érable, magret de canard fumé, escargots et sauce hollandaise,

La petite sirène / Little Mermaid

CA\$24.50

Deux oeufs bio pochés, oignons rouges, saumon fumé et sauce hollandaise. / Two poached organic eggs, red onions, smoked salmon and hollandaise sauce.

Le roi baudoin / King Baudoin

CA\$25.75

Deux oeufs bio pochés. boeuf braisé à la bière et aux biscuits spéculoos, salsifis, champignons à bacon croustillant, tranches de pommes de terre, gouda fumé et sauce hollandaise. / Two poached organic eggs. Beef braised with beer and speculoos cookies, salsify, mushrooms with crispy bacon, potato slices, smoked gouda and hollandaise sauce.

L'atomium / Atomium

CA\$22.00

Deux oeufs bio pochés. tranche de jambon artisanal. fromage cheddar (2 ans), champignons sautés et sauce hollandaise. / Two poached organic eggs. slice of artisanal ham. cheddar cheese (2 years), sautéed mushrooms and hollandaise sauce.

Nos fameuses gaufres / Our waffles

Ostende

CA\$5.00

Gaufre de Liège, pommes caramélisées, caramel au beurre salé et pacanes grillées
