

MARCHÉ

Artisans

BRUNCH PRINTANIER

SERVI AVEC UNE SÉLECTION DE BOISSONS CHAUDES/FROIDES, DE PAINS, DE VIENNOISERIES ET DE CONFITURES

LE VÉGÉ - 28 \$ PAR PERSONNE

- BABA GANOUSH ET CROÛTONS
- GAUFRE, CHANTILLY À LA FLEUR D'ORANGER, COMPOTÉE DE BLEUET
- SALADE DE CONCOMBRE, BURRATA ET SIROP DE CARMINÉ ET HUILE D'OLIVE
- TARTINE À LA RICOTTA, AVOCAT, RADIS, ŒUF POCHÉ ET LUZERNE
- ASSORTIMENT DE DESSERTS RUSTIQUES

LE CARNÉ - 28 \$ PAR PERSONNE

- RILLETTE DE SAUMON, CITRON ET BOUTON DE MARGUERITE
- GAUFRE, CHANTILLY À LA FLEUR D'ORANGER, COMPOTÉ DE BLEUET
- SALADE DE CONCOMBRE, BURRATA ET SIROP DE CARMINÉ ET HUILE D'OLIVE
- TARTINE À L'AGNEAU ET ŒUF POCHÉ, PETITS POIS, MENTHE, FETA, ROQUETTE ET VINAIGRETTE AU MIEL
- ASSORTIMENT DE DESSERTS RUSTIQUES

Menu pour enfants 12 ans et moins à 12 \$. Les enfants de moins de 6 ans mangent gratuitement.

- GAUFRE AUX FRUITS FRAIS, CRÈME CHANTILLY, BRISURES DE BISCUIT, CAMEL À LA FLEUR DE SEL
- GRILLED-CHEESE AU JAMBON ET CHEDDAR 2 ANS, SALADE VERTE ET CONCOMBRE

MARCHÉ
Artisans

SPRING BRUNCH

SERVED WITH A SELECTION OF HOT/COLD DRINKS, BREADS, PASTRIES AND JAMS

THE VEGGIE - \$28 PER PERSON

- BABA GANOUSH & CROUTONS
- WAFFLE, ORANGE BLOSSOM WHIPPED CREAM, BLUEBERRY COMPOTE
- CUCUMBER SALAD with BURRATA, CARMINÉ SYRUP and OLIVE OIL
- RICOTTA TARTINE with AVOCADO, RADISH, POACHED EGG and ALFALFA
- ASSORTMENT OF RUSTIC DESSERTS

MEAT LOVER - \$28 PER PERSON

- SALMON RILLETTE, LEMON & OX EYE DAISY
- WAFFLE, ORANGE BLOSSOM WHIPPED CREAM, BLUEBERRY COMPOTE
- CUCUMBER SALAD with BURRATA, CARMINÉ SYRUP and OLIVE OIL
- ROASTED LAMB TARTINE with POACHED EGG, MASHED PEAS, MINT, FETA, ARUGULA & HONEY DRESSING
- ASSORTMENT OF RUSTIC DESSERTS

KIDS menu for 12 years and under available for \$12. KIDS under 6 years old eat for free.

- WAFFLE WITH FRESH FRUIT, WHIPPED CREAM, COOKIE CRUMBLE, SALTED CARAMEL
- GRILLED-CHEESE with HAM and 2 years OLD CHEDDAR, CUCUMBER SALAD