

MARCHÉ

Artisans

BRUNCH DES SUCRES

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

25 \$ PAR PERSONNE

- VÉGÉPÂTÉ AUX GRAINES DE TOURNESOL ET À LA BETTERAVE
- PANCAKE AU SARRASIN, COMPOTÉE DE BLEUETS
- FÈVES À LA TOMATE
- ŒUF À LA BÉNÉDICTINE AU CHEDDAR FUMÉ ET AUX ÉPINARDS, SAUCE BÉARNAISE À L'ÉRABLE
- GRAND-PÈRE DANS LE SIROP
- TARTE AU SUCRE

28 \$ PAR PERSONNE

- OREILLE DE CRISSE ET RILLETES DE CANARD
- PANCAKE AU SARRASIN, COMPOTÉE DE BLEUETS
- FÈVES AU LARD ET AU CANARD CONFIT
- ŒUF À LA BÉNÉDICTINE AU JAMBON À L'OS, SAUCE BÉARNAISE À L'ÉRABLE
- GRAND-PÈRE DANS LE SIROP
- TARTE AU SUCRE

Menu pour enfants disponible à 12\$. Certaines conditions applicables.

MARCHÉ

Artisans

SUGAR SHACK BRUNCH

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

\$25 PER PERSON

- SUNFLOWER SEED AND BEETROOT VEGGIE PÂTÉ
- BUCKWHEAT PANCAKE WITH BLUEBERRY COMPOTE
- TOMATO BAKED BEANS
- EGGS BENEDICT WITH SMOKED CHEDDAR CHEESE AND SPINACH AND MAPLE BÉARNAISE SAUCE
- MAPLE SYRUP DUMPLING
- SUGAR PIE

\$28 PER PERSON

- CRISPY BACON RINDS AND DUCK RILLETTES
- BUCKWHEAT PANCAKE WITH BLUEBERRY COMPOTE
- BAKED BEANS WITH DUCK CONFIT
- EGGS BENEDICT WITH ROASTED HAM AND MAPLE BÉARNAISE SAUCE
- MAPLE SYRUP DUMPLING
- SUGAR PIE

KID'S menu available for \$12. Certain restrictions apply.