

Brunch du Dimanche

10H30 À 13H30

Servi avec pâtisseries, fruits frais et fromage québécois local
Inclus cappuccino, latte, espresso ou chai latte

LE PAIN DORÉ

Au babeurre et zeste d'orange, yogourt érable et vanille, marmelade, chocolat blanc, crème fouettée et petits fruits

BÉNÉDICTINE

Deux œufs pochés servis sur pommes de terre Darphin, gravlax de saumon, asperges à l'anglaise et sauce maltaise
Option végétarienne : avec salade de champignons 🌱

LE CLASSIQUE D'ANTAN

Deux œufs au choix servis avec flanc de porc Nagano croustillant, saucisse maison cuite sur le grill, pommes de terre croustillantes le tout accompagné de ketchup fumé et de moutarde en grains maison

CRÊPES SALÉES

Jambon à la bière, ricotta fumée, épinards, béchamel au gruyère, œuf miroir, micropousses

TOAST À L'AVOCAT

● Toast multigrains, écrasé d'avocat, œuf poché, salade de roquette, noix et baies fraîches, réduction de balsamique blanc à la framboise

OMELETTE

Jambon à la bière et parmesan, servie avec salade verte au miel du Moulin, crème sûre aux herbes et poireaux frits

Mimosa spécial Brunch : 7\$



Sunday Brunch

10:30AM TO 1:30PM

Served with breakfast pastries, fresh fruit and local Québécois cheese
Includes cappuccino, latte, espresso or chai latte

FRENCH TOAST

Buttermilk and orange zest french toast, maple and vanilla yogurt, marmelade, white chocolate, whipped cream and berries

BENEDICT

Two poached eggs served on Darphin potatoes, salmon gravlax, butter asparagus, maltese sauce
Vegetarian option : with mushroom salad 🌱

THE BREAKFAST OF YESTERDAY

Two eggs of your choice served with crispy Nagano pork belly, homemade sausage cooked on the grill, crispy potatoes, smoked ketchup and homemade grainy mustard

SAVORY CREPES

Slow cooked ham in beer, smoked ricotta, spinach, Gruyère béchamel, sunny-side-up egg, microgreen

AVOCADO TOAST

Multigrain toast, chunky avocado cream, poached egg, arugula salad,
🌱 nuts and fresh berries with balsamic and raspberry reduction

OMELETTE

🌱 Parmesan and ham braised in beer, served with green salad dressed with a Mill honey dressing, herb sour cream and fried leeks

Special Sunday Brunch Mimosa: \$7