



## PETIT DÉJEUNER

Buffet continental 30 - Plat chaud 30 - Déjeuner complet 50

Nos produits sont faits maison, des confitures et pâtisseries à notre saumon fumé signature et nos pains artisanaux, pour une expérience authentique et savoureuse à chaque bouchée.

Notre petit-déjeuner est élaboré avec soin à partir d'ingrédients issus autant que possible de producteurs et artisans locaux.

### DEUX ŒUFS AU CHOIX

Pain tranché grillé  
Pommes de terre et champignons  
Fèves au lard  
Choix de bacon, saucisse maison,  
jambon ou boudin

### ŒUF BÉNÉDICTINE

Joue de boeuf au vin rouge  
Coulis de betterave  
Oignons confits  
Hollandaise à la betterave  
Pommes gaufrettes  
*ou*  
Crèmeux à l'épinard  
Champignons  
Ricotta  
Hollandaise verte  
Kale frit

### OMELETTE

Confit de canard  
Champignons  
Oignons marinés  
Fromage local  
Huile de ciboulette et épinards  
Pommes de terre croustillantes

### BOL D'AVOINE

Compote de poires  
Poires confites  
Crumble et sauce au chocolat

### CRÊPES AMÉRICAINES

Crèmeux mascarpone à la courge  
Sirop d'érable infusé au café  
Crumble de graines de citrouille

### GAUFRE

Pommes  
Caramel  
Canneberges  
Nougatine

### PAIN DORÉ

Enrobé de pacanes  
Confiture de fraises  
Glace au popcorn caramélisé  
Sauce caramel



Un frais optionnel de 2%, dédié au personnel en cuisine, est ajouté à votre addition.



## CAFÉ & THÉ

Thé et infusion - *inclus*

Café - *inclus*

Espresso | 4,5

Double espresso | 6

Cappuccino | 6

Latte | 7

## THÉS & TISANES

English Breakfast Impérial

Assam Doré

Darjeeling Thunderbolt

Thé des Forêts de la Colombie-Britannique

Earl Grey

Oolong Impérial

Sencha Fukuyu Cha

Jasmin

Genmai Cha

Fleurs de Camomille

Harmonie

Verveine Citronnée

Menthe Poivrée Biologique

Baies des Montagnes

Fée Dragée Rooibos

Chai aux Épices



Un frais optionnel de 2%, dédié au personnel en cuisine, est ajouté à votre addition.