



PERLES ET PADDOCK

BRUNCH

HUÎTRES	6 - 18\$ / 12 - 36\$
ARBRE DE VIE   	7
lait d'amande givré, açai, fraises et bananes, graines de chia, flocons de noix de coco	
SOUPE DE COURGE & CITRONNELLE   	8
courge poivrée, lait de coco, citronnelle, champignons café sautés	
BEIGNETS 	9
3 beignets, fromage à la crème vanillé, confiture maison	
BOUDIN	12
chou kale citronné avec lardons & poire asiatique brûlée	
SANDWICH P&P	13
muffin anglais, saucisse maison, oeuf miroir, boston, tomates, cheddar, mayonnaise amarillo	
TARTINE À L'AVOCAT 	16
gravlax de saumon, oeuf coulant, oignons marinés, coriandre, tomates	
PANCAKE  	16
3 pancakes à la patate douce, avec fraises, pacanes caramélisées & sirop d'érable	
OMELETTE AUX PLEUROTES 	19
3 oeufs, fromage gré des champs & roquette, servie avec saucisse pomme-cheddar & rösti	
TARTIFLETTE 	20
fromage pied de vent, pommes de terre, lardons, crème, frisée vinaigrée	
PINTADE BÉNÉDICTINE	21
effiloché de cuisse de pintade, galette de pommes de terre et poireaux, oeuf coulant, hollandaise, frisée vinaigrette	
STEAK & EGG CHIMICHURRI 	22
bavette de boeuf (150g.), sauce aux herbes fraîches, oeuf miroir & pommes de terre rissolées	
GAUFRE SUCRÉE SALÉE	26
poulet frit bio des Voltigeurs, foie gras, tire-éponge, argousier & sirop d'érable	

LES À-CÔTÉS

PAIN DE CAMPAGNE 	5
rôties avec beurre, fleur de sel & confitures maison	
POMMES DE TERRE RÖSTI 	4 ^{.50}
crème fraîche maison & ciboulette	
BACON  	4 ^{.50}
2 bonnes tranches de la boucherie des Tours	
SAUCISSE MAISON 	5 ^{.50}
pomme, cheddar vieilli, porto, ail	
GRAVLAX DE SAUMON BIO DE NORVÈGE  	8
huile d'olive & ciboulette	



INTOLÉRANCE-
GLUTEN



VÉGÉTARIEN



OPTION
SANS LACTOSE