

PERLES ET PADDOCK

COCKTAILS BRUNCH

DISCO PASTÈQUE <i>Gin, campari, vermouth bianco, melon d'eau</i>	13
DEWS AND DON'TS <i>Gin Barr Hill, gingembre, citron, melon miel</i>	13
P&PEACH <i>Vodka, thé à la pêche, basilic, fleur d'oranger</i>	13
MIMOSÉ <i>Cava, pamplemousse, raisin, betterave, gingembre, pomme</i>	14

CAFÉS (TORRÉFACTEUR MONTRÉALAIS ZAB)

ESPRESSO SIMPLE	3
ESPRESSO DOUBLE	3,5
AMERICANO	3,5
CORTADO	4
MOCCACINO	4,5
LATTÉ	4
LATTÉ BOL	5,25
MATCHA LATTE	4
MATCHA LATTE BOL	5,25
CHOCOLA CHAUD	4
CHOCOLAT CHAUD BOL	5,25

*SUPPLÉMENT POUR LES LAITS VÉGÉTAUX

THÉS - INFUSIONS (MAISON DE THÉ CAMELLIA SINENSIS)



THÉ VERT - SENCHA NAGASHIMA	4
THÉ VERT - PERLES DU DRAGON	4
THÉ WULONG - SI JI CHUN	4
THÉ NOIR - ASSAM BREAKFAST	4
INFUSION MENTHE	4
INFUSION CAMOMILLE, ROSE, CITRONELLE	4

PERLES ET PADDOCK

BAR

HUÎTRES DU JOUR (6-12)	18 / 36
<i>Moitié garnie, moitié nature et mignonette du moment</i>	
POMMES DE TERRE PONT-NEUF   	5
<i>Mayonnaise du moment</i>	
ARANCINI AUX MOULES DE L'ÎPE	13
<i>Risotto au fumet de homard, sauce tomate épicée, parmesan</i>	
SALADE DE CHOU-FLEUR RÔTI  	13
<i>Curcuma, purée de chou-fleur beurrée, vinaigrette et crumble de noisette, grenade et menthe fraîche (option végétalienne disponible)</i>	
OS À MOELLE RÔTI À LA FLEUR DE SEL 	17
<i>Servi avec pain frais - avec Bourbon toboggan +5 \$</i>	
TARTARE DE CANARD À LA NOISETTE 	15
<i>Magret de canard de Knowlton, noisettes torréfiées, camerises au porto, popcorn épicé, pain de levain aux figues et noisettes</i>	
CHARCUTERIES ET FROMAGE	35
<i>Gré des Champs, rillettes de canard, chorizo, prosciutto, légumes marinés, moutarde maison</i>	

BRUNCH

LES FRUITS FRAIS DU MARCHÉ	PM
PAIN BRIÔCHÉ ET CONFITURE MAISON 	6
<i>Beurre salé 0.50\$</i>	
SALADE WALDORF	11
<i>Pomme, poire, celeri-rave, crumble d'atoka et noix de grenobles, vinaigrette sapin, pomme déshydratée</i>	
SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS	17
<i>Oeuf frit coulant, prosciutto croustillant, parmesan, vinaigrette au babeurre</i>	
PAIN PERDU 	14
<i>Dulce de leche de chèvre, coulis et fruits de saison</i>	
BOUDIN NOIR POÊLÉ	18
<i>Beurre de pomme pink lady, confiture de bacon, gel d'argousier, pain brioché, œuf cuit à 64°C</i>	
BOURGOT	20
<i>Sauce chablisienne aux champignons sauvages, rösti de pomme de terre et œuf poché</i>	
BÉNÉDICTINE AUX CREVETTES	22
<i>Crevettes nordiques, 2 œufs pochés, sauce béarnaise, épinards, œufs de mulot, lichen frit, salade de fenouil</i>	

Nos pains proviennent de la boulangerie chez Guillaume. Ils peuvent contenir des traces de noix et d'arachides.



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGÉTALIEN



SANS LACTOSE