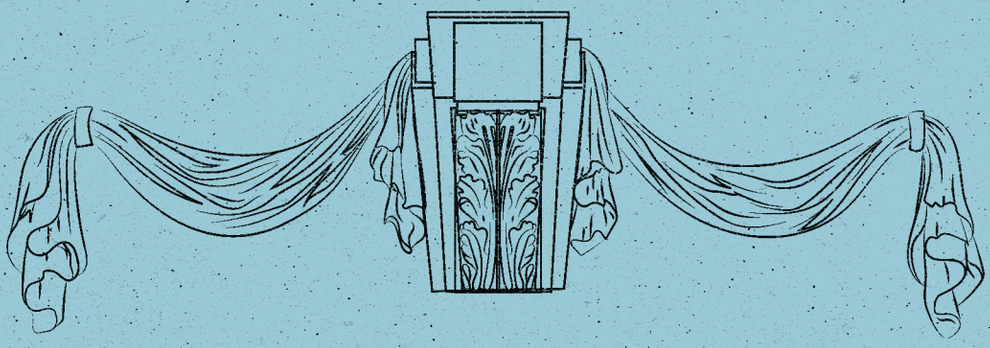


BRUNCH

D'EXCEPTION AUX SAVEURS D'ICI

Des plats d'exception inspirés des récoltes du Québec, créés pour ravir vos papilles!

Toutes nos assiettes sont accompagnées d'un amuse-bouche servi en début de repas. La station de gourmandises vous permettra de savourer une délicate touche de sucré ou de salé.

Une option végé est offerte sur demande pour l'amuse-bouche.

Plats principaux 42.

Le fermier

Rösti de pommes de terre garni au canard confit de Saint-Apollinaire, œuf poché, éventail de radicchio, vinaigrette tiède à l'orange et aux canneberges

La gourmandise

Pancakes à la farine de méteil, bleuets au sirop de mélilot, croustillant au sarrasin, crémeux au chocolat blanc, yogourt et gingembre

Le potager urbain

Pain aux courgettes et graines de tournesol, œuf poché, hummus aux noix de cajou, vinaigrette vierge à la tomate, sauce hollandaise à l'ail noir

Le réconfort

Œuf écossais en croûte croustillante farcie de chair à saucisse maison, courge rôtie et purée de courge au fromage Alfred Le Fermier, verdure et lardons acidulés au vinaigre Courtepointe

Végétarien

Le Parlementaire
RESTAURANT DISTINCTIF
—1917—

Les jeunes pousses

Pour les enfants de 12 ans et moins

La poche de patates

Pommes de terre rissolées, fromage en grains, bacon, sauce hollandaise 10.

Le p'tit bec sucré

Pancakes, compote de bleuets, crémeux au chocolat blanc, yogourt, petits fruits et croustillant au chocolat 10.

Les plats incluent une boisson, au choix – verre de jus ou verre de lait

Boissons

L'effervescence

Spritz : limoncello de la Distillerie 3 Lacs et mousseux du Domaine de Lavoie 15.

L'élixir doré

Spritz sans alcool : mousseux NOA sans alcool et jus de citron 13.

Thé ou tisane de la Maison de thé Camellia Sinensis 3.50

Mimosa saisonnier 13.
Version sans alcool 10.

Café spécialisé
Espresso ou allongé 3.
Latté ou cappuccino 5.

