



Petit déjeuner **buffet** contemporain Style américain

Contemporary breakfast **buffet** American style

Servi en Salle à manger, samedi de 7h30 à 10h30 et dimanche de 7h30

Served in the main dining room Saturday from 7h30 am to 10h30 & Sunday from 7:30 AM to 1:30 PM

13 ans & + 19 \$ / 6 - 12 ans 10 \$

0 - 5 ans 5 \$

Service et taxes en sus | Gratuities and taxes extra

Préparé devant vous!

**Un chef vous accueille à notre halte d'omelettes aux généreuses garnitures
Composées d'œufs de poules en liberté**

Prepared in front of you!

A chef greets you at our omelet station with generous garnishes composed of free-range chicken eggs

Bacon, saucisses, cretons & fèves au lard maison

Bacon, sausages, homemade baked beans & cretons

Oeufs brouillés, pommes de terre rôties

Scrambled eggs, roasted potatoes

Crêpes et pain doré à la cannelle

Crepes and cinnamon french toasts

Croissants, muffins, bagels, pains aux bananes, rôties & cie

Croissant, muffins, bagels, banana bread, breads & cie

Avalanche de fruits frais / Fresh fruit avalanche

Céréales froides/ Cold cereals

Yogourts, fromage cottage et fromages cheddar Canadiens

Yogurt, cottage cheese and cheddar Canadian cheeses

Jus, café, thé, tisane, chocolat chaud et lait à volonté

All you can drink juices, coffee, tea, herbal tea, hot chocolate and milk



Le **Brunch** légendaire du Dimanche

Our legendary Sunday **Brunch**

Incluant le petit déjeuner buffet contemporain

Contemporary breakfast buffet included

Dimanche de 10h30 à 13h30/ Sundays from 10:30 am to 1:30 pm

13 ans & + 30 \$

6 - 12 ans 21 \$

0 - 5 ans 5 \$

Service et taxes en sus | Gratuities and taxes extra

Un chef vous accueille à notre Table de coupe

Jambon à l'érable du Québec, rôti de bœuf AAA au jus et gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence

Cutting table Maple flavoured Quebec ham on the bone, triple A roast beef and roasted lamb with Provence herbs

Station de crêpes préparées à votre goût

Crepe station prepared to your taste

Salades apprêtées / Mixed salads

Terrines, viandes froides et saucissons du terroir

Sausages, cold meats and pâté from the terroir

Notre fameux saumon fumé de la Norvège

Our famous Norwegian smoked salmon

Œufs Bénédictines / Egg Benedict

Moules au choix du chef / Our chef's choice of mussels

Pâtes fraîches du jour, légumes et riz

Pasta of the day, rice and vegetables

Variété de fromages fins du Québec

Variety of Quebec fine cheeses

Chocolatines, viennoiseries & cie fraîchement sorties du four

Our fresh from the oven chocolatines, danishes & cie

Gauffres maison, sauce au chocolat, coulis de fruits frais et crème fouettée

Homemade waffles, chocolate sauce, fresh fruit sauces and whipped cream

Gourmandises et mignardises sucrées / Sweetest treats

Menu à titre indicatif seulement. Nous ferons notre possible pour respecter vos restrictions en lien avec les allergies mais prenez note que, malgré nos efforts, tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Certains frais peuvent être appliqués selon le cas.

This menu is for information purposes. We will do our best to comply with the restrictions related to allergies, but note that despite our efforts, all our dishes may contain traces of allergens. Fees may be applied as required.