



BRUNCH

MENU

# MENU

Pains, viennoiseries / *Assorted Breads*  
Confitures maison / *Reford Gardens Spreads*

## ENTRÉES / STARTERS

Mousse de foie de volaille, gelée de miel au thym, croutons, laitue / *Chicken Liver Mousse, Thyme Honey Jelly, Croutons, Lettuce*

ou/or

Yogourt à l'érable, petits fruits, mueslix / *Maple Yogurt, Berries, Muesli*

ou/or

Salade de betterave, fromage frais au carvi, graines de citrouilles grillées / *Beet Salad, Fresh Cheese with Caraway, Grilled Pumpkin Seeds*

## PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Flanc de porc, émulsion d'épinard, pomme de terre, oeuf mollet / *Pork Loin, Spinach Emulsion, Potato, Boiled Egg*

ou/or

Pancake au pomme de terre, mousse basilic cannelle, pommes confites, caramel d'érable / *Pancake with Potatoes, Cinnamon Basil Mousse, Candied Apple, Maple Caramel*

ou/or

Gravlax d'omble chevalier, yogourt au raifort, oeufs de caille marinés, sagamité grillé / *Arctic Char Gravlax, Horseradish Yogurt, Marinated Quail Eggs, Grilled Sagamite*

ou/or

Oeuf cuit dans une salsa de tomate et oignon, pomme de terre, tomates fraîches, basilic lime, coriandre / *Egg Cooked in a Salsa of Tomato and Onion, Potatoes, Fresh Tomatoes, Lime Basil, Coriander*

## DESSERTS

Thé, café, jus / *Tea, Coffee, Juice*

**PRIX : 20 \$**

ENFANT DE 13 ANS ET MOINS : 12 \$

CHILDREN 13 AND UNDER