

SUNDAY PRIVATE BRUNCH

PDR Requirements

Min. \$2,500 in food and beverage

VENOISERIE

Conducive to sharing | Family-style

Upon arrival | Bagels, Croissants, Danishes, Marmelade & Coffee

| CUSTOMIZE YOUR MENU BY SELECTING FIVE ITEMS |

Classics

- Ricotta pancakes with honey comb butter
- Blini, smoked salmon, crème fraiche and salmon roe
- Waffle with cherry compote & vanilla Greek yogurt
- Waffles with fresh berries, maple syrup and orange infused mascarpone
- Tsoureki French Toast | warm peach compote & soft cream cheese
- Organic yogurt, maple syrup, fresh fruits and granola

Omelets

- Cheese Omelet | fine herbs & tomato relish
- Ham Omelet | arugula & Parmigino Reggiano
- Wild mushroom Omelet | baby spinach, fine herbs & Parmigino Reggiano
- Barrel feta and baby Spinach Omelet | tomato relish
- Egg white Frittata

Eggs

- Two Eggs any style | Grilled tomato, home-fries, bacon, ham or sausage
- Steak & Eggs | Flap Steak and Two eggs any style

Eggs Benedict

- Classic | Ham, poached eggs, asperagus & Hollandaise sauce
- Florentine | baby cream spinach, beurre blanc & Emmental cheese
- Norwegian | Smoked salmon & Hollandaise sauce
- Italian | Ciabatta bread, prosciutto di parma, tomato, basil leaves

\$35

Applicable taxes and 15% gratuity will be added to all parties

Additional Options:

Season Fruit Platter	45
Mimosa Pitcher 2	60
Fresh squeezed Orange juice	5
Smoothie of the moment	5

BRUNCH DU DIMANCHE

PRÉREQUIS MIN 2500\$ DE CONSOMATION

VENOISERIE

Plateau favorable pour le partage

Dès l'arrivée | Bagels, Croissants, Danishes, Marmelade & Café

| PERSONNALISER VOTRE MENU EN SELECTIONNANT 5 ITEMS |

Les Classiques

- Crêpes Ricotta avec Beurre de Cire d'Abeille
- Blini, saumon fumé, crème fraîche et œuf de saumon
- Gaufre au Chocolat avec compote de Cerises et Yogourt Grec à la Vanille
- Gaufre avec baies, sirop d'érable et mascarpone infusé à l'orange
- Pain Doré "Tsoureki" | Compote de pêches et Fromage à la Crème
- Yogurt organique, sirop d'érable, fruit frais et granola

Omeletes

- Omelette au Fromage | Fines herbes et relish aux tomates
- Omelette au Jambon | Roquettes et Parmigiano Reggiano
- Omelette aux Champignons Sauvages | Pousse de roquette, fines herbes et Parmigiano Reggiano
- Omelette au feta du baril et pousse de roquette | relish aux tomates
- Frittata aux blancs d'œufs

Oeufs

- Deux Œuf Poêlé au Choix | Tomate grillée, frites-maison et choix de bacon, jambon ou saucisses
- Steak & Œufs | Bavette et deux œufs aux choix

Les "Bénédictines"

- Classique | Jambon, oeufs pochés, asperges et sauce Hollandaise
- Florentine | Pousses d'épinard crémeuses, beurre blanc et fromage Emmental
- Norvégien | Saumon fumé et sauce Hollandaise
- Italienne | Pain ciabatta, prosciutto di Parma, tomate et basilique

\$35

Taxes & charge de service (15%) applicables sur tous nos événements

Options Additionnelles:

Fruits Frais Saisonniers	45
Pichet Mimosa 2	60
Jus d'Orange Pressé	5
Smoothie du moment	5