

En complément à notre brunch traditionnel, différents produits du Terroir du Nord seront ajoutés aux brunchs évènementiels afin de rehausser l'expérience gastronomique de nos convives en ces jours de fêtes.

CONTINENTAL

Jus de fruits
Céréales et lait
Yogourt
Noix variées
Fruits tranchés
Viennoiseries
Sélection de pain
Confiture maison

ASSORTIMENTS DE FROMAGE DU TERROIR

Sélection des fromages fins du terroir

COIN VÉGÉTARIEN

Variétés de salades maison
Potage de saison
Crudités et trempettes

COIN CHARCUTERIES

Terrines et pâtés
Choix de confits, marmelades et moutarde
Marinades

COIN PREMIÈRES NATIONS

Sélection de yentsonh (poissons) fumés (saumon)
Maquereau

COIN PETIT-DÉJEUNER

Crêpe au beurre d'érable
Jambon à wahta' (l'érable)
Œufs bénédiction sur : yānda'tara'
Fèves au lard
Önda'wēnda' (pommes de terre) rôties
Pâté à la viande

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Moules/palourdes au vin blanc
Cuisse de iyondie' (canard) confite
Saumon entier et salsa de at'kha' (canneberges)
Mijoté de gibier en croûte et légumes racines

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

Plusieurs choix de desserts maison
Fruits tranchés

38\$ / adulte

19\$ / 6-12 ans

Gratuit / 0-5 ans

Service et taxes en sus

Veuillez noter que les éléments des brunchs varient selon les arrivages du marché.

In addition to our traditional brunch, various Northern Territories regional products will be added to the event brunches to enhance the gastronomic experience of our guests in these days of celebrations.

CONTINENTAL

Fruit juice
Cereal and milk
Yogurt
Mixed nuts
Sliced fresh fruit
Pastries
Selection of bread
Homemade jam

LOCAL CHEESE PLATTER

Selection on fine local cheeses

VEGETARIAN CORNER

Selection of house salads
Soup of the season
Vegetables and dip platter

COLD CUTS SELECTION

Terrines and pâtés
Selection of preserves, jams and mustard
Marinades

FIRST NATIONS CORNER

Selection of smoked Gravlax and yentsonh (fish)
Mackerel

BREAKFAST TIME

Maple butter crepe
Wahta' ham (maple)
Eggs Benedict on yānda'tara'
Baked beans
Roasted Önda'wēnda' (potatoes)
Meat pie

MAIN COURSES

Mussels/clams with white wine
Iyondie' (duck) leg confit
Iyondie' (duck) leg confit and ato'kha' (Cranberry) salsa
Venison stew in pastry served with root vegetables

ASSORTED DESERTS

Selection of homemade desserts
Sliced fruit

38\$ / adult

19\$ / 6-12

Free / 0-5

Taxes and gratuities are extras

Please note that items from brunch vary by market arrivals.

BRUNCH ÉVÈNEMENTIEL

BRUNCH EVENTS