

LES PLATS FROIDS

Fruits
Yogourt
Fromage cottage
Boulangerie en folie
Bannique
Viennoiseries
Muffins
Confitures du terroir
Céréales et variété de noix
Fromages du terroir
Sélection de fromages fins
Coin végétarien
Table à salades
Crudités et trempette
Coin charcuteries
Terrines et pâtés de gibier
Viandes froides
Choix de condiments et confit
Coin Premières Nations
Sélection de poissons fumés et gravlax
Salsa d'agrumes et huiles aromatisées

LES PLATS DE RÉSISTANCES

Section petit déjeuner
Crêpes au sarrasin
Œufs du moment
Fèves au lard aux lardons de canard
Pommes de terre
Tourtière
Section « Confort Food »
Gratin de fruits de mer
Lapin sauce moutarde
Saumon entier et salsa de canneberges
Mijoté de bison des sous-bois en croûte
servi avec légumes racines
Les desserts
Petits fours, macarons, gâteaux, tartes

30.95\$ / adulte

15.50\$ / 6-12 ans

Gratuit / 0-5 ans

Service et taxes en sus

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



BRUNCH TRADITIONNEL



COLD DISHES

Fruits
Yogurt
Cottage cheese
Baked Goods
Bannock
Pastries
Muffins
Local Jams
Cereals and assorted nuts
Artisan Cheeses
Selection of Finest Cheeses
Vegetarian
Salads
Raw veggies and dip
Charcuteries
Terrines and wild game pâtés
Cold cuts
Choice of jams, Marmelade and mustard
First Nations
Selection of smoked fish and graylax
Citrus and aromatic oil salsa

HEATED DISHES

Breakfast
Buckwheat pancakes
Eggs
Baked beans with duck bacon
Home fries
Meat pie
« Confort Food »
Seafood gratin
Rabbit, mustard sauce
Whole salmon and cranberry salsa
Single pastry slow-cooked woodland bison
with root vegetables.
Desserts
Petits fours, macarons, cakes, pies

\$30.95/ adult

\$15.50 / 6-12

Free / 0-5

Taxes and gratuities are extras

**Please note that items from brunch vary
by market arrivals.**



TRADITIONAL BRUNCH

