

## 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

**31,50\$ / adulte**

**15,75\$ / 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

## CONTINENTAL

Fruit juice  
Cereal and milk  
Yogurt  
Mixed nuts  
Sliced fresh fruit  
Pâtisseries  
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

**\$31.50 / adult**

**\$15.75 / 6-12**

**Free / 0-5**

Taxes and gratuities are extras

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

# TRADITIONAL BRUNCH