

**E**

**LE MATINAL**

**WEEK-END**

**Sur la planche à partager**

Rillettes maison, tartinade du moment, noix mixtes à l'érable  
Olives et cornichons

**Œuf bénédicte Évolution 22**

Canard effiloché, ragoût de champignons sauvages de saison, chutney de raisins blonds sur gaufre belge  
Deuxième œuf 6

**Boudin 22**

Mille feuilles de boudin noir maison, œuf poché, chutney de prunes, pickles de rhubarbe & purée de poire

**Tartare de thon 24**

Yogourt au poivre des dunes, concombre compressé au gin & chips de panais

**Queue de castor 16**

Nutella maison, fruits de saison, chantilly à la fleur de Mélilot & crumble d'avoine

**Crostini 17**

Fromage Monsieur Émile sur pain aux noix, œuf brouillé, fraises & fenouil, vinaigrette aux gadelles, poivre rose & herbes fraîches

**Salade César EVO 20**

Crucifères de saison, bacon de tofu, pain croustillant, copeaux de fromage Clos-des-Roches de la fromagerie des Grondines, œuf parfait

**Onglet de boeuf 24**

Mariné & grillé, œuf miroir, sauce à l'ail noir, rôsti de pommes de terre, fromage Le Bleu d'Élizabeth, crucifères de saison, vinaigrette au beurre noisette

**Guédille de homard et crevettes nordiques 26**

Fraises, fenouil & herbes de la mer, mayonnaise à la lime & chips maison

Huîtres **Prix du marché**

Café filtre inclus

Allongé, espresso **2,50**, Cappuccino **3,25**

Smoothie du jour **7**

Mimosa **7**



**Enfant 9\$**

Brouillade d'œufs, bacon, pommes de terre, mini-croissant & confiture  
Queue de castor, nutella maison & fruits de saison  
Grilled cheese au cheddar & bacon, pommes de terre