



POUR SE METTRE EN APPÉTIT

BOUDIN MAISON 11

Courge au beurre, salade de pommes vertes, roquette, pacanes caramélisées
HOMEMADE BLOOD PUDDING - Butter smashed squash, green apple salad, pecans, arugula

« SCOTCH EGG » 8

Œuf cuit mollet, enrobé de chair de saucisse, pané et frit, purée de chou-fleur rôti, cornichons, mayonnaise
SCOTCH EGG - Poached egg, sausage, roasted cauliflower purée, pickles, mayonnaise

SMOOTHIE BAR

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ 7 THE FRESH OJ

BOLS D'ACAÏ 21
Purée d'acai, yogourt, fraises, framboises, bleuets, banane, granola
Acai, yogurt, strawberries, raspberries, blueberries, banana, granola

CREAMSICLE VITAMINE C 11
Avoine, yogourt grec vanille, jus d'orange, banane fraîche, orange, miel
Oats, vanilla greek yogurt, orange juice, banana, orange, honey

COCONUT SMOOTHIE 10
Flocons de noix de coco, banane, graines de lin, vanille
Flaked coconut, banana, flaxseed, vanilla extract



COFFEE SHOP

ESPRESSO 3
ALLONGÉ 3
LATTÉ 4-5
CAPPUCCINO 4-5
MACCHIATO 4
DOUBLE SHOT +2



MÉCHANT Brunch

NOTRE DÉFINITION DU BONHEUR



« THE EGG BOAT » 14

Oeufs, chorizo, poivrons, pommes de terre rattes, oignons frits, crème sûre au paprika fumé
Eggs, chorizo, peppers, fingerlings, crispy onions, paprika sour cream

PAIN PERDU AU FOIE GRAS 25

Flambé au Grand Marnier, compote de mûres, escalope de foie gras poêlé
BRIOCHE FRENCH TOAST - Grand Marnier, blackberry compote, foie gras

BÉNÉDICTINS AMÉLIORÉS 15

Pancakes, ricotta, épinards, roesti aux herbes, sauce wasabi et avocat
EGGS BENEDICT - Pancakes, ricotta, spinach, herbed rosti, wasabi and avocado sauce

PANCAKES & FUDGE 15

Pancakes, coulis de fudge, fruits du moments
Pancakes, fudge coulis, berries

EN VEDETTE

STERLING VINTNER'S COLLECTION

California, Chardonnay 2016
Cabernet Sauvignon, Californie

5OZ 9 / 8OZ 14 / BTL 40

CÎROCO 10

Vodka Cîroco, jus de lime frais, sirop simple, jus de canneberge et menthe

MIMOSAS

MIMOCOLA 12
Ciroc coco, bulles, jus d'ananas

ZOMBIE MIMOSAS 12
Midori, bulles, jus d'ananas

CLEAR MIMOSAS 12
Ciroc pêche, bulles, jus de canneberge blanche



HAPPENING GOURMAND

VIEUX-MONTRÉAL

TABLE D'HÔTE 17\$

Choix d'entrées

BEIGNETS MAISON & CANNELÉS

Trous de beigne, cannelés, caramel salé
DONUT HOLES AND CANNELÉS - Salted caramel

BLINIS

Brie et chips de bacon fumé
BILINIS - Smoked bacon chips

POUTINE DÉJEUNER +3

Frites maison, flanc de porc, lardons salés, œuf 62 degrés, cheddar vieilli, jus de veau, chimichurri
Homemade fries, pork belly, bacon, 62 degrees egg, aged cheddar, veal jus and chimichurri

PANIER DE VIENNOISERIES

À PARTAGER +4
Basket of pastries to share

Choix de plats principaux

BRISKET-DÉJEÛNER

Bœuf braisé, pommes caramélisées, crêpe frite, œuf poché, sauce béarnaise
Braised beef, caramelized apples, fried pancake, poached egg, bearnaise sauce

SAUMON FUMÉ SUR FOCACCIA

Saumon fumé, œuf poché, caviar de moutarde, sauce béarnaise
Smoked salmon, poached egg, mustard caviar, bearnaise sauce

TOAST À L'AVOCAT

Pain quinoa & lin, salsa d'avocat, œuf poché, gelée de sambal oelek
Quinoa and flaxseed toast, avocado salsa, poached egg, sambal oelek jelly

« CHICKEN & WAFFLE » +4

Poulet frit, gaufre belge, sirop d'érable épicé, salsa de tomates, avocat
Fried chicken, belgian waffle, spicy maple syrup, tomato salsa, avocado

BURGER-DÉJEÛNER +5

Pain de pommes de terre, œuf poché, béarnaise, rösti aux herbes
Potato bun, poached egg, bearnaise, herbed rösti

Choix de desserts

MACARONS GÉANT MÉCHANT BŒUF +3

Beurre d'arachides, chocolat, framboise
GIANT MACAROONS MÉCHANT BŒUF - Peanut butter, chocolate, raspberry