MENU BRUNCH

ESPRESSOS MARTINIS SIGNATURE

les meilleurs espressos martinis du Bas-Saint-Laurent! (À ce qu'on raconte)

Le Saint-Crème 14

Espresso, liqueur d'espresso, Liqueur au sucre à la crème «Saint-Crème», sucre d'érable

L'Alvéole 15

Espresso, liqueur d'espresso, Crème alcoolisée au caramel de miel Alvéole (1ere crème alcoolisée 100%québécoise),sirop simple au caramel

Le Moka 14

Espresso, liqueur d'espresso, rhum Morbleu au cacao, sirop simple, poudre de cacao

Le Noisette 15

Espresso, liqueur d'espresso,crème alcoolisée végane «crémette aux noisettes» , poudre de cacao

MIMOSAS

Le Mimosa classique 12

Moussseux blanc du domaine Lavoie, jus d'orange

Le Mielmosa labrador-argousier 13

Hydromel à l'orange Cru d'Abeilles, infusion labrador-argousier

MENU ENFANT (BRUNCH)
À SEULEMENT 5$

L'ACHAT D'UN PLAT POUR ADULTE DONNE DROIT À UN CHOIX POUR ENFANT À 5$. INCLUS 1 BREUVAGE ENFANT.

Le classique

1 oeuf et 1 viande au choix servi avec patates déjeuners

La poutine déjeuner

patates déjeuners, fromage en grains, 1 oeuf au choix, sauce hollandaise

Les déjeuners sucrés

Choix entre pain doré ou pancake
sirop d'érable, crumble, compotée de fruits du moment

Breuvages :

pepsi, seven up, jus de fruits, verre de lait

MENU BRUNCH

LA TABLÉE GOURMANDE

45 $/ PERSONNE, MENU AU CHOIX DU CHEF

Amuse-bouches + grande tablée de petits plats à partager + finale sucrée
EN FORMULE À PARTAGER
Inclut une boisson par personne, minimum de deux personnes pour cette formule.
Tous les convives d'une même table doivent commander cette formule.

LES SALÉS MAQAHAMOK

Poulet frit et gaufre — 29

Gaufre maison, poulet frit, sirop d'érable épicé cheddar fort, bacon, jalapenos marinés, salsa de maïs, 2 oeufs au choix, sauce hollandaise

Bines et boudin — 27

Boudin noir maison aux épices boréales, bines maisons, 2 oeufs au choix, sauce béarnaise, légumes de saison, pain bannique

LES SUCRÉS MAQAHAMOK

Pancakes pommes et cheesecake — 22

Pancakes, pommes caramélisées, morceaux de cheesecake, caramel au beurre salé, crumble d'avoine et sirop d'érable
Extra bacon+5$

Pain perdu aux fruits noirs — 20

Pain perdu fait avec notre pain miche maison, compotée de fruits noirs, sauce chocolat au lait au myrique baumier, crumble à l'avoine.

LES CLASSIQUES

L'assiette brunch — 29

Pommes de terre déjeuner assaisonnées,jambon braisé, saucisse, bacon, 2 oeufs, bines maison, mini pancake, pain bannique, cretons maison

Le pressé — 19

1 oeuf au choix, 1 viande, pommes de terre déjeuner assaisonnées, bines maison, pain
grillé, cretons ou confitures maison

MENU BRUNCH

LES VERSATILES

Servisavecpommesdeterredéjeunerassaisonnées

En banniq'dictine
1oeufbénédictinesurpainbannique maison.

En omelette
3 oeufs, pain bannique maison.

En poutine déjeuner
1 oeuf, patates, fromageengrains et pain bannique maison.

CHOISISSEZ PARMI LES COMBINAISONS DE SAVEURS SUIVANTES

Le forestier 28
Mix de champignons confits, coppa, fromage au nom du roi de la fromagerie le Détour (Témiscouata), sauce hollandaise.

Le saumon fumé 29
Saumon fumé maison, Aïoli-yaourt auxherbes, câpres de marguerites, cornichons, oignons rouges marinés, sauce hollandaise.

Porc effiloché BBQ 24
Porc effiloché dans notre sauce bbq «pkotewey» jalapenos, oignons frits, sauce hollandaise

Le Wahsipekuk (Homard etcrevettes) 36
Chair de homard et crevettes nordiques, aïoli-yaourt aux herbes, tomates, sauce hollandaise.

Jambon, kale, fromage 24
Jambon braisé, tombée de choukale à l'ail fromage au nom du roi de la fromagerie le Détour, Sauce hollandaise

Tofu fumé de style pastrami 21
Tofu fumé maison aux épices à pastrami, moutarde à l'érable, cornichons, sauce hollandaise

Les à-côtés

Patates déjeuner assaisonnées	4
Pain bannique (1)	3
Cretons maison	3
Confitures maison	2

Les extras

Oeuf (1)	1,50
Viande (1)	5
Légumes	3

Tout types de sauce chaude	3
Tout types de sauce froide	1
Sirop d'érable	3

BOISSONS DU MATIN

Espresso	4
Bol de café aulait	6
Chocolat chaud	5

Inclus, au choix a v ec t o u t p l a t du menu brunch

Lait	3	Petit jus de pomme	4
Café filtre (refill inclus)	3	Lait au chocolat	4