

# TABLE D'HÔTE

## DÉJEUNER GOURMAND 20 \$

Dimanche de 9h30 à 12h

	À la carte /	extra
<b>JUS</b>		
Jus d'orange	2 \$ /	inclus
<b>MISE EN BOUCHE</b>		
Découverte du chef		inclus
<b>PANIER DE VIENNOISERIES</b>		
Mini muffins, mini viennoiseries, pain artisanal	7 \$ /	inclus
<b>PLATS</b>		
Œufs en cocotte *	12 \$ /	inclus
Au choix : lardons et poireaux, fromage et champignons ou légumes du marché		
Cassolette du chef *	12 \$ /	inclus
viande, oignons, fromage et œufs brouillés		
Quiche de truite fumée des Laurentides *	15 \$ /	5 \$
Salade d'épinards, viande confite au café, fraises, agrumes, gratin de brie sur croûton de pain aux noix et raisins.	15 \$ /	5 \$
Pain doré, fruits frais et crème chantilly	15 \$ /	inclus
*Servis avec pommes de terre rissolées dans le gras de canard ou salade matinale et fruits frais.		
<b>LES Â-COTÉS</b>		
Assiette de fromages québécois	5 \$ /	5 \$
Gratin de noix à l'érable	5 \$ /	5 \$
Cretons maison ou viande du jour	3 \$ /	3 \$
Truite fumée des Laurentides et fromage de chèvre	7 \$ /	7 \$
Yogourt au noix et au miel	3 \$ /	3 \$
Muffin, croissant au beurre	2 \$ /	2 \$
Rôties	2 \$ /	2 \$
<b>LES DOUCEURS</b>		
Douceur de La Tour	4 \$ /	4 \$
Salade de fruits frais de saison	4 \$ /	4 \$
<b>BREVAGES</b>		
Mimosa (mousseux et jus d'orange)	5 \$ /	5 \$
Café, décaféiné, thé ou infusion	2 \$ /	inclus
Capuccino, café au lait	4 \$ /	4 \$
Espresso, allongé	3 \$ /	3 \$
Cafés spéciaux (brésilien, irlandais ou espagnol)	9 \$ /	9 \$

Le pourboire et les taxes seront ajoutés sur la facture