



BUFFET ADULTE 36 \$
BUFFET ENFANTS 6 À 12 ANS 18 \$

SERVIS AVEC JUS ET CAFÉ RÉGULIER

CARPACCIO D'ANANAS MARINÉ - L	25
Galette au gruau et yogourt de brebis	
BAGEL SAUMON FUMÉ - G/L	25
Oignons confits, fromage à la crème	
LE CANADIEN - G/L/E	35
Deux œufs à votre façon, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées, rôties	
BÉNÉ MONTEBELLO - G/L/E	35
Deux oeufs pochés , muffin anglais, jambon, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées	
BÉNÉ SAUMON FUMÉ - G/L/E	35
Deux oeufs pochés , muffin anglais, saumon, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées	
BÉNÉ FLORENTINE - G/L/E	35
Deux oeufs pochés , muffin anglais, épinards, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées	
PAIN PLAT AU FROMAGE DE CHÈVRE - G/L/E	35
Tomates, roquette et oeufs pochés, sauce hollandaise	
OMELETTE DE LA PETITE-NATION - G/L/E	35
Jambon de la Ferme Moreau et Cheddar de Montebello, épinards	
CRÊPES FRANÇAISES - G/L	25
Beurre d'érable	
CROISSANT MULTI-GRAIN DORÉ ET BEURRE D'AMANDES AVEC SIROP D'ÉRABLE - G/L/N	25
Baies de saison et yogourt de brebis	

PANIER DU BOULANGER - G/L/N 9
4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures

VITALITÉ - L 16
Yogourt vanille, granola maison, fruits, miel de Kenauk

EXTRAS			
1 oeuf	5	Salade de Fruits	6
Saucisses	6	Baies de saison	6
Bacon	8	Saumon fumé	13
Fèves au lard	4	Pommes de	
Rotis	5	terre rissolées	5
Céréales	5		

CAFÉ ARTISANAL HC VALENTINE

Espresso	5
Café régulier	5
Bol de latté	8
Capuccino	5



Nos maîtres torréfacteurs produisent des torréfactions d'origine unique, des mélanges personnalisés et des offres durables, notamment certifiées Rainforest Alliance, Fair Trade et bio.

BREUVAGES

Mimosa	13
Chocolat chaud	6
Smoothie du jour	8
Jus ou lait	5

THÉ LOT 35 & TISANE 5

Fabriqué par un fabricant durable.
Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.



Nous utilisons des œufs de poules en liberté pour nos repas à la carte



Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /

SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire. N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires.

Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.

2025-05-08



ADULT BUFFET \$36
CHILDREN BUFFET 6 TO 12 \$18

SERVED WITH JUICE AND REGULAR COFFEE

MARINATED PINEAPPLE CARPACCIO - L 25
Oatmeal and sheep yogurt pancake

SMOKED SALMON BAGEL - G/L 25
Candied onions, cream cheese

THE CANADIAN - G/L/E 35
Two eggs your way, bacon, sausage, potatoes, toast

MONTEBELLO BENEDICT - G/L/E 35
Two poached eggs, English muffin, ham, hollandaise sauce, potatoes

SMOKED SALMON BENEDICT - G/L/E 35
Two poached eggs, English muffin, smoked salmon, hollandaise sauce, potatoes

FLORENTINE BENEDICT - G/L/E 35
Two poached eggs, English muffin, spinach, hollandaise sauce, potatoes

GOAT CHEESE FLATBREAD - G/L/E 35
Tomatoes, arugula and poached eggs, Hollandaise sauce

OMELETTE PETITE NATION - G/L/E 35
Moreau Farm Ham and Montebello Cheddar, Spinach

FRENCH CREPES - G/L 25
Maple butter

MULTIGRAIN CROISSANT AND ALMOND BUTTER WITH MAPLE SYRUP - G/L/N 25
seasonal berries and sheep yogourt

BAKER'S BASKET - G/L/N 9
4 pastries of the chef's choice, butter and jams

VITALITY - L 16
Vanilla yogurt, homemade granola, fruit, Kenauk honey

EXTRAS

1 egg	5	Fruit Salad	6
Sausages	6	Seasonal Berries	6
Bacon	8	Smoked Salmon	13
Baked beans	4	Fried Potatoes	5
Cereals	5		
Bread	5		

CAFÉ ARTISANAL HC VALENTINE

Espresso	5
Regular coffee	5
Latte bowl	8
Cappuccino	5



Our master roasters produce single-origin roasts, custom blends and sustainable offerings including Rainforest Alliance, Fair Trade and organic certified.

BEVERAGES

Mimosa	13
Hot chocolate	6
Smoothie of the day	8
Juice/milk	5

TEA LOT 35 & HERBAL TEA 5



We use free-range eggs for our à la carte meals



Allergen Notice :

G : Gluten / L : Lactose / N : Nuts / P : Peanuts / E : Eggs / C : Crustaceans / SF : Shellfish / S : Soy /
SE : Sesame / M : Mustard / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Celery

Please be advised that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, shellfish and seafoods poses a risk of food-borne illness. Do not hesitate to share your dietary needs and restrictions with us.

Taxes and service not included. Table of 8 or more, 15% applicable.