

Petit DÉJEUNER

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

***Pain plat au fromage de chèvre** - G/L/E
Tomates, roquette et œuf poché 35

***CARPACCIO D'ANANAS À L'ÉRABLE** - L
Galette au gruau et yogourt de brebis 25

NOS FAVORIS SALÉS

***Béné Montebello** - G/L/E
Deux œufs pochés, muffin anglais, jambon, hollandaise, pommes de terre rissolées 35

***Béné saumon fumé** - G/L/E 35

***Béné florentine** - G/L/E 35

***LE CANADIEN** - G/L/E

Deux œufs à votre façon, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées, rôties 35

***Omelette de la petite-nation** - G/L/E
Jambon de la Ferme Moreau et cheddar de la Fromagerie Montebello, épinards 35

DOUCEURS SUCRÉES

***Crêpes françaises** - G/L
Sirop d'érable 100 % pur et beurre 25

***Croissant multi-grain doré et beurre d'amandes avec sirop d'érable** - G/L/N
Baies de saison, yogourt de brebis, Sirop d'érable 100 % pur 25

SERVIS AVEC JUS ET CAFÉ RÉGULIER

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

Nous utilisons des oeufs de poule en liberté ainsi que des poissons et fruits de mers provenant de sources durables.

GOURMAND ET LÉGER

Panier du boulanger - G/L/N
4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures 9

Vitalité - L
Yogourt vanille, granola maison, fruits, miel de la petite-nation 16

Bagel saumon fumé - G/L
Oignons confits, fromage de chèvre 25

À DÉGUSTER LENTEMENT

Mimosa 16

Jus d'orange 6

Jus de pomme 6

Jus de pamplemousse 6

Smoothie du jour 8

(Demandez à votre serveur)

Café filtré 5

Cappucino 6

Latté 8

Espresso 5

Americano 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.

Thé Lot 35 5

(Demandez à votre serveur)



Fabriqué par un fabricant durable.

Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.



Breakfast MENU

HOUSE SPECIALS

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

SAVORY FAVORITES

***Montebello benedict** - G/L/E
Two poached eggs, English muffin,
ham, hollandaise sauce, potatoes 35

***Salmon benedict** - G/L/E 35

***Benedict florentine** - G/L/E 35

***The Canadian** - G/L/E

Two eggs your way, bacon,
sausage, potatoes, toast 35

***Omelette petite-nation** - G/L/E
Moreau Farm Ham and Fromagerie
Montebello cheddar, spinach 35

SWEET TASTES

***French crepes** - G/L
100% maple syrup and butter 25

***Multigrain croissant
and almond butter** - G/L/N
Seasonal berries, sheep yogourt,
100% maple syrup 25

SERVED WITH JUICE AND REGULAR COFFEE

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
We use free-range eggs and sustainably-sourced fish and seafood.

BUFFET 39

BUFFET 6-12 YEARS 19.5

Marinated Pineapple carpaccio - L
Oatmeal and sheep yogurt pancake 25

SATISFYING & LIGHT

Bakers basket - G/L/N
4 chef's choice pastries,
butter and jams 9

Vitality - L
Vanilla yogurt, homemade granola,
fruits, honey from la petite-nation 16

Smoked salmon bagel - G/L
Candied onions, cream cheese 25

SOMETHING TO SIP

Mimosa 16

Orange juice 6

Apple juice 6

Grapefruit juice 6

Smoothie of the day 8

(ask your server)

Drip coffee 5

Cappucino 6

Latté 8

Espresso 5

Americano 5

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

Lot 35 tea 5

(ask your server)



Made by a sustainable manufacturer.

100% compostable plant-based pyramid tea bags. ORGANIC.



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 gratuity not included. Table of 8 or more, 15% gratuity applicable.