

Easter 2018 Brunch menu

Les Œufs préparés “comme vous voulez”, pain brioché
Eggs any way, brioche toast
\$12.00

On the side: dry cured bacon, classic pork breakfast sausage,
oven roasted ox heart tomato, roasted mushrooms
\$4.00

Les Œufs Bénédicte, œufs pochés, sauce hollandaise,
brioche, jambon au torchon ou saumon
Eggs Benedict, poached eggs, hollandaise sauce, brioche
bread, leg of ham or smoked salmon
\$17.00/\$19.00

Croque-Madame, chutney aux pommes et oignons,
cornichons et oignons aigre-doux
Croque-Madame, apple and brown onion chutney,
cornichons, pickled onions and a fried egg
\$19.00

Pain perdu, myrtilles, bacon et sirop d'érable
French toast, blueberries, bacon and maple syrup
\$15.00

Escargots au beurre d'ail persillé, la demi-douzaine
\$15
Snails with garlic butter, half doz

Terrine de campagne, chutney maison, pain au levain
Pork terrine, house chutney, sourdough
\$17

Soupe à l'oignon classique, croutons au Gruyère
French onion soup with Gruyere cheese croutons
\$16

Viandes: Saucisson sec, rillettes de canard, jambon fumé, pâté
et terrines variées, condiments et pain
Meats : salami, duck rillettes, Serrano ham, pâtés and
terrines, condiments and baguette bread
\$18

Salade Niçoise, thon juste saisi, haricots verts, tomates
semi-séchées, œufs de caille, anchois blancs, olives
noires
Nicoise salad, seared tuna, green beans, semi
dried tomatoes, quail eggs, white anchovies,
black olives
\$18/22

Moules du jour et frites
Mussels of the day with French fries
\$28

Hachis parmentier, salade verte
French style Shepherd's pie with green salad
\$34

Steak de boeuf, frites et salad verte, beurre café de Paris
Beef porterhouse, French fries, green salad and café de Paris
butter
\$34

Coq au vin et pommes sautées à la graisse d'oie
Coq au vin, chicken marinated overnight in red wine then slow
braised, potatoes cooked in duck fat
\$33

15% Surcharge Easter weekend