



## BRUNCH FÊTE DES MÈRES MOTHER'S DAY BRUNCH

90\$

INCLUT CAFÉ FILTRE, THÉ ET TISANE SEULEMENT | INCLUDES FILTER COFFEE, TEA AND INFUSION ONLY

### 🚢 SUR LE BUFFET ON THE BUFFET

#### STATION BRUNCH BRUNCH STATION

BACON, SAUCISSE, JAMBON,  
OEUFS BROUILLÉS, FÈVES AU LARD  
BACON, SAUSAGE, HAM, SCRAMBLED EGGS, BAKED BEANS

#### SOUPE & SALADES SOUP & SALADS

SALADE NIÇOISE  
NIÇOISE SALAD

SALADE CAPRESE  
CAPRESE SALAD

SALADE D'ENDIVES AU FROMAGE BLEU  
ENDIVE SALAD WITH BLUE CHEESE

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER  
SEAFOOD CHOWDER

### STATION DE VIENNOISERIES PASTRY STATION

#### PLATEAUX PLATTERS

SAUMON FUMÉ GARNITURE CLASSIQUE  
SMOKED SALMON WITH CLASSIC GARNISHES

CHARCUTERIE DE SCOTSTOWN  
SCOTSTOWN CHARCUTERIE

FROMAGES FINS DES CANTONS-DE L'EST  
EASTERN TOWNSHIPS FINE CHEESES

COCKTAIL DE CREVETTES  
SHRIMP COCKTAIL

FRUITS FRAIS  
FRESH FRUITS

### 🚢 PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES CHOISIR UN PLAT | CHOOSE ONE DISH

PÉTONCLE DE NOUVELLE-ÉCOSSE POÊLÉ,  
ASPERGES, POIS VERTS, CHAMPIGNONS  
CHÂTAIGNE, RIZ SAUVAGE, BEURRE BLANC AUX  
FINES HERBES  
PAN-SEARED NOVA SCOTIA SCALLOP, ASPARAGUS, GREEN PEAS,  
CHESTNUT MUSHROOMS, WILD RICE, HERB BEURRE BLANC

MI-CUIT DE TRUITE, ÉCRASÉ DE POMMES DE  
TERRE AUX OLIVES, HARICOTS VERTS AU BEURRE  
NOISETTE ET AMANDE  
SEARED TROUT, MASHED POTATOES WITH OLIVES, GREEN BEANS  
WITH HAZELNUT AND ALMOND BUTTER

MORUE D'ISLANDE POÊLÉE, CROÛTE À L'AIL  
NOIR, RÔSTI DE POMMES DE TERRE, BETTERAVE  
FONDANTE, SAUCE VIERGE AUX VINAIGRES DE  
XÉRÈS, BETTERAVE ET LARDONS DE SANGLIER  
PAN-SEARED ICELANDIC COD WITH BLACK GARLIC CRUST,  
POTATO RÔSTI, TENDER BEETROOT, VIRGIN SAUCE WITH SHERRY  
VINEGAR, BEETROOT, AND WILD BOAR LARDONS

BASSE CÔTE DE BŒUF BRAISÉE, ŒUF DE CANE  
PARFAIT, MAITAKÉ GRILLÉ, POMME SARLADAISE  
BRAISED BEEF RIB, PERFECT DUCK EGG, GRILLED MAITAKE,  
SARLADAISE POTATOES

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE FINES HERBES,  
CHOU FARCI À LA MERGUEZ, PURÉE DE CRESSON,  
OIGNONS CIPOLLINI, JUS DE VIANDE À LA  
MENTHE  
RACK OF LAMB WITH HERB CRUST, MERGUEZ-STUFFED CABBAGE,  
WATERCRESS PURÉE, CIPOLLINI ONIONS, MINT-INFUSED MEAT JUS

### OEUFS BÉNÉDICTINE BENEDICT EGGS

VIANDE FUMÉ MAISON, CHOUCROUTE,  
HOLLANDAISE À LA MOUTARDE ET CORNICHONS,  
ROQUETTE  
HOUSE-SMOKED MEAT, SAUERKRAUT, MUSTARD HOLLANDAISE,  
PICKLES, ARUGULA

CHAMPIGNONS SAUVAGES, ÉPINARD, GOUDA  
FUMÉ, HOLLANDAISE AUX CÈPES  
WILD MUSHROOMS, SPINACH, SMOKED GOUDA, PORCINI  
HOLLANDAISE

HOMARD, ÉPINARD, SAUCE MALTAISE  
LOBSTER, SPINACH, MALTAISE SAUCE

### GAUFRES & PAIN DORÉ WAFFLES & FRENCH TOAST

FRUITS FRAIS, CRÈME CHANTILLY  
FRESH FRUIT, WHIPPED CREAM

HOMARD, COMPOTE DE FIGUE MOUTARDE EN GRAIN,  
ROQUETTE  
LOBSTER, FIG COMPOTE, WHOLE-GRAIN MUSTARD, ARUGULA

FAÇON TIRAMISU  
TIRAMISU-STYLE

### 🚢 BUFFET DE DESSERTS AU BISTRO LE COVE DESSERT BUFFET AT BISTRO LE COVE