



BRUNCH DE PÂQUES EASTERN 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

SOUPE AUX POIS JAUNES ET PROSCIUTTO,
ÉCHALOTES AU VINAIGRE DE XÉRÈS
YELLOW PEA SOUP WITH PROSCIUTTO, SHALLOTS IN SHERRY
VINEGAR

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, BOUDIN
NOIR FRIT, ÉCHALOTES, PURÉE DE POIS VERTS,
ESPUMA D'OIGNONS BRÛLÉS
PAN-SEARED NOVA SCOTIA SCALLOP, FRIED BLACK PUDDING,
SHALLOTS, PEA PURÉE, BURNT ONION ESPUMA

BALLOTINE DE SÉBASTE DU SAINT-LAURENT,
MOUSSELINE DE PÉTONCLE, RAVIOLI DE CRABE
DES NEIGES, SHIITAKE, CONSOMMÉ DE
CHAMPIGNONS
BALLOTINE OF SAINT LAWRENCE SEBASTES, SCALLOP MOUSSELINE,
SNOW CRAB RAVIOLI, SHIITAKE, MUSHROOM CONSOMMÉ

RÂBLE DE LAPIN FARCI AU HOMARD, LENTILLES
BÉLOUGA, COURGE MUSQUÉE, MOUTARDE
CONFITE ET BISQUE DE HOMARD
RABBIT SADDLE STUFFED WITH LOBSTER, BELUGA LENTILS,
MUSQUÉE SQUASH, CONFIT MUSTARD, AND LOBSTER BISQUE

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

CRABE DES NEIGES, ÉPINARD, SAUCE MALTAISE
SNOW CRAB, SPINACH, MALTAISE SAUCE

GAUFRES & PAIN DORÉ WAFFLES & FRENCH TOAST

FRUITS FRAIS, CRÈME CHANTILLY
FRESH FRUIT, WHIPPED CREAM

POULET FRIT, OIGNONS VERTS GRILLÉS, VINAIGRETTE
AU BABEURRE ET À L'AIL NOIR
FRIED CHICKEN, GRILLED GREEN ONIONS, BUTTERMILK AND
BLACK GARLIC DRESSING

FAÇON TIRAMISU
TIRAMISU-STYLE

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