

DÉJEUNER DU JOUR / BREAKFAST OF THE DAY

Café ou thé ou tisane inclus / Filter coffee or tea or herbal tea included.



VOL-AU-VENT LE GAVROCHE

29.95

Confit de canard et confiture d'oignons à l'érable, deux œufs pochés nappés d'une sauce hollandaise.

Servi avec pommes de terre déjeuner et coupe cochonne (bananes, fraises, gaufre, chocolat noisette, coulis caramel fleur de sel).

Duck confit with maple onion jam, two poached eggs topped with hollandaise sauce.

Served with breakfast potatoes and cochonne cup.

cochonne cup : bananas, strawberry, waffle, hazelnut chocolate, salted caramel coulis



CRÊPE GOURMANDE

24.95

Deux crêpes roulées farci de jambon, fromage suisse et deux œufs crevés.

Servi avec pommes de terre déjeuner, sirop d'érable et cannolis à l'italienne garnis de crème saint-honoré, sucre à glacer et chocolat-noisette.

Two rolled crêpes stuffed with ham, Swiss cheese and two cracked eggs

Served with breakfast potatoes, maple syrup and Italian cannolis topped with crème saint-honoré, icing sugar and chocolate hazelnut.



DÉJEUNER ROYALE

23.95

Brioche, bananes, fraises, chocolat noisette, deux œufs, bacon ou jambon ou saucisse déjeuner, pommes de terre déjeuner et pain grillé.

Brioche, banana, strawberry, hazelnut chocolate, two eggs, bacon or ham or breakfast sausage, breakfast potatoes and toast.



OMELETTE SAVOYARD, SERVIE DANS UNE POÊLE

24.95

Lardons, Bacon, champignons, ail, échalotes française et fromage brie.

Servi avec pain grillé et cannolis à l'italienne garnis de crème saint-honoré, sucre à glacer et chocolat-noisette.

Lardons, bacon, mushrooms, garlic, French shallots and brie cheese.

Served with toast and Italian cannolis topped with crème saint-honoré, icing sugar and chocolate hazelnut.



CRABE CAKES HOLLANDAISE

24.95

Deux œufs pochés, champignons, échalotes vertes nappées d'une sauce hollandaise.

Servi avec pommes de terre déjeuner et coupe cochonne (bananes, fraises, gaufre, chocolat noisette, coulis caramel fleur de sel).

Two poached eggs, mushrooms, green shallots topped with hollandaise sauce

Served with breakfast potatoes and cochonne cup.

cochonne cup: bananas, strawberry, waffle, hazelnut chocolate, salted caramel coulis.