

DÉJEUNER \ BRUNCH

LES SANTÉS

PAIN GRILLÉ 14

Ricotta fraîche, zestes d'orange et miel d'Anicet

CHIA PUDDING, FRUITS FRAIS 15

YOGOURT GREC 16

Granola maison, fruits frais, miel

TARTINE À L'AVOCAT 17

Pain au levain, œuf au miroir, pickles d'oignons rouges, tomates rôties

Extra Gravlax d'omble de l'Arctique +8

OMELETTE 18

Feta, aneth, tomates cerises confites

LES ŒUFS

2 ŒUFS CLASSIQUES AU GOÛT 18

Choix de viande, pommes de terre rouges et fruits du moment

2 ŒUFS POCHÉS 18

Champignons, tombée d'épinards et mousse de pommes de terre

2 ŒUFS FAÇON TURQUE 18

Huile de poivrons épicée

SANDWICH DÉJEUNER ŒUF 20

Burrata, roquette, herbes fraîches, tomates confites

L'ASSIETTE DU CHEF 21

2 œufs avec 3 viandes (bacon, saucisse, jambon fumé), pommes de terre déjeuner, fèves au lard, rôties, fruits, cretons

LES GOURMANDS

BAGEL AU FROMAGE 15

À la crème fouettée, œuf froid 6 minutes, épinards sautés à l'ail, assaisonnement 'everything bagel'

CRÊPES 19

Jambon, fromage Perron 5 ans, asperge, sirop d'érable

GRILLED CHEESE AU ALFRED LE

FERMIER 20

Smoked meat, pommes de terre rouges sautées aux cornichons

LES SUCRÉS

GRUAU FAÇON CRÈME BRÛLÉE 14

Banane caramélisée

PUDDING AU PAIN 15

Pommes sautées, sauce caramel au beurre salé

PAIN DORÉ FAÇON HONG KONG 19

Crème au chocolat

MENU ENFANT

CRÊPE NATURE 8

ŒUF ET VIANDE 9

PAIN DORÉ 9



BREAKFAST \ BRUNCH



HEALTHS

GRILLED BREAD 14

Ricotta, orange zest and anicet honey

CHIA PUDDING WITH FRESH FRUITS 15

GREEK YOGURT 16

Homemade granola, fresh fruits, honey

AVOCADO TOAST 17

Sourdough bread, mirror egg, red onion pickles, roasted tomatoes

Extra Arctic char gravlax +8

OMELETTE 18

feta cheese, dill, candied cherry tomatoes

EGGS

2 CLASSIC EGGS TO TASTE 18

Choice of meats, red potatoes and fruits of the moment

2 POACHED EGGS 18

Mushrooms, spinach and potatoes mousse

2 TURKISH-STYLE EGGS

Spicy bell pepper oil

BREAKFAST EGG SANDWICH 20

Burrata, arugula, fresh herbs, confit tomatoes

CHEF'S PLATE 21

2 eggs with 3 meats (bacon, sausage, smoked ham), breakfast potatoes, baked beans, toasts, fruits and cretons

GOURMANDS

CHEESE BAGEL 15

With whipped cream, 6-minute cold eggs, spinach with garlic, 'everything bagel' dressing

CREPE 19

Ham, 5-year-old Perron cheese, asparagus, maple sirup

GRILLED CHEESE AT ALFRED LE

FERMIER 20

Smoked meat, red potatoes with pickles

SWEETS

CREME BRULEE STYLE OATMEAL 14

Caramelized banana

BREAD PUDDING 15

Apples with salted butter caramel sauce

HONG KONG-STYLE FRENCH TOAST 19

Chocolate cream

CHILDREN'S MENU

CREPE 8

EGG AND MEAT 9

FRENCH TOAST 9
