

MENU BRUNCH

Les dimanches de 11 h à 15 h du 30 août au 11 octobre*

Every Sunday from 11 a.m. to 3 p.m., from August 30 to October 11*

Pain sans gluten
et pain végétane
aussi offerts
Gluten-free and vegan
bread also available

Minigaufres / Mini-waffles (3)

Caramel salé et chocolat

Salted caramel and chocolate

5,00 \$

Overnight oats (en verrine) / (in a glass)

Boisson végétale, chia, confiture maison,
petits fruits frais, croustillant aux noix

Plant-based milk, chia, house jam, fresh berries, nut crunch

5,00 \$

Smoothie

Mangue, ananas, lait de coco

Mango, pineapple, coconut milk

5,00 \$

Brochettes de fruits / Fruit Skewer (3)

Caramel salé et chocolat

Salted caramel and chocolate

5,00 \$

Viennoiseries variées / Assorted Pastries

Muffin, croissant

Muffins, croissants

4,00 \$

Bagel

Saumon fumé, fromage à la crème aux herbes

Smoked salmon, herb cream cheese

7,00 \$

Muffin anglais / English Muffin

Œuf, fromage, bacon

Egg, cheese, bacon

7,00 \$

* Aucun événement le 20 septembre

*No event will take place on September 20.

MENU BRUNCH

Les dimanches de 11 h à 15 h du 30 août au 11 octobre*

Every Sunday from 11 a.m. to 3 p.m., from August 30 to October 11*

BUCKET

28,00 \$

Smash fraise et basilic (simple - 32 oz)

Strawberry-basil Smash (single - 32 oz.)

Mai Tai tropical (simple - 32 oz)

Tropical Mai Tai (single - 32 oz.)

Paloma (simple - 32 oz)

Avec tequila Cazadores Reposado

Paloma (single - 32 oz.)

With Cazadores Reposado tequila

COCKTAILS

Espresso martini

Martini

15,50 \$

St-Germain Spritz

13,50 \$

Margarita

16,00 \$

Mimosa

14,50 \$

Pisco Sour

13,25 \$

Long Island Iced Tea

14,75 \$

* Aucun événement le 20 septembre

*No event will take place on September 20.