

NOUS SERVONS LES ALIMENTS DU QUÉBEC,
EN SAISON ET QUAND ILS SONT DISPONIBLES.



les Enfants Terribles

BRASSERIE



BRUNCH SANTÉ

SERVI
JUSQU'À
15H00

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	10
Bananes, melon d'eau, raisins, fraises, framboises	
YOGOURT AUX PETITS FRUITS	12
Granola, sirop d'érable	
DEMI-AVOCAT.	19
Fromage à la crème aux herbes, salsa verte, saumon fumé, quinoa soufflé, coriandre, oeuf poché, pain de campagne grillé, salade verte	
BAGEL FAIRMOUNT	16
Saumon fumé, fromage à la crème à l'aneth, oignons, câpres, citron	

SUCRÉ

PAIN PERDU FAÇON SHORTCAKE AUX FRAISES DU QUÉBEC ♣.	15
Fraises du Québec, crème Chantilly au mélilot, caramel	
GAUFRE CHOCO-BANANE	17
Ganache au chocolat, bananes, crème Chantilly, noisettes, crème anglaise	

CLASSIQUE

BLANCS D'OEUFS +2	
M ET MME TOUT LE MONDE	12
2 oeufs au choix, bacon ou saucisses. Servi avec pdt rôties, fruits, pain de campagne grillé	
LA TOTALE.	16
2 oeufs au choix, bacon, saucisses, cretons au foie gras. Servi avec pdt rôties, fruits, pain de campagne grillé	
OMELETTE CHARCUTIÈRE.	15
3 oeufs, jambon, fromage. Servi avec pdt rôties, fruits, pain de campagne grillé	
OMELETTE JARDINIÈRE.	14
3 oeufs, brocoli, poivrons, champignons, oignons - VÉGÉ. Servi avec pdt rôties, fruits, pain de campagne grillé	
BÉNÉS CLASSIQUES	15
Jambon braisé, muffin anglais, sauce hollandaise. Servi avec pdt rôties et fruits	
BÉNÉS TERRE.	17
Bacon, tomate rôtie, chèvre, épinards, muffin anglais, sauce hollandaise. Servi avec pdt rôties et fruits	
BÉNÉS MER	17
Saumon fumé, épinards, muffin anglais, sauce hollandaise. Servi avec pdt rôties et fruits	
POUTINE DÉJEUNER	18
Oeuf poché, pdt rôties, épaule de porc, fromage, bacon, oignons, sauce Foyot.	

LUNCH

SERVI
JUSQU'À
17H30

MINI POGOS DE CHORIZO.	9
Moutarde baseball	
DEMI-BURRATA.	17
Anchoïade, tomates, pain de campagne grillé	
CHOU-FLEUR RÔTI	16
Aioli à l'encre de seiche, champignons café, noisettes, câpres frites, parmesan, roquette - Servi tiède	
SALADE ARTISAN	7
Vinaigrette citron-miel-moutarde - VÉGÉ	
SALADE DE BETTERAVES ET CHÈVRE CHAUD	13 / 19
Roquette, raisins, pacanes, érable - VÉGÉ	
SALADE CÉSAR SIGNATURE	13 / 19
Chips de prosciutto, parmesan, croûtons à l'ail, sauce yogourt	
POULET DU QUÉBEC GRILLÉ 7OZ ♣ +10	
SALADE DE MELON D'EAU, FETA ET CREVETTES GRILLÉES	21
Crevettes grillées, concombre, espelette, vinaigrette menthe-aneth-persil	
SALADE D'ENDIVES, CANARD CONFIT ET BLEU D'ÉLIZABETH ♣.	24
Canard du Lac Brome, fromage de la Fromagerie du Presbytère, pomme Honeycrisp, chips de patates douces, pacanes	
TARTARE DE SAUMON.	15 / 27
Frais et mi-fumé, coriandre, jalapeño, salsa verte, caviar de Mújol	
CALMARS FRITS	15
Mayonnaise épicée	
FISH & CHIPS	21
Morue de Terre-Neuve, salade de chou, coriandre, vinaigrette douce au jalapeño	
MACARONI AU FROMAGE GRATINÉ AVEC BACON	15
Cheddar et fromage en grains du Québec ♣, mozzarella, grana padano, kale	
TRUFFE +6	
BURGERS	
BURGER BLT FROMAGE	21
Boeuf AAA, bacon, cheddar du Québec ♣, laitue, tomate, oignon, cornichon, frites maison	
POUTINE +3	
BURGER FORESTIER	20
Boeuf AAA, cheddar du Québec ♣, champignons, laitue, tomate, oignon, cornichon, frites maison	
POUTINE +3	

MENU ENFANTS

BRUNCH — SERVI JUSQU'À 15H00

UN OEUF AU CHOIX	6
Bacon, pommes de terre rôties	
PAIN PERDU FAÇON SHORTCAKE AUX FRAISES DU QUÉBEC ♣.	6
Fraises du Québec, crème Chantilly au mélilot, caramel	
GAUFRE CHOCO-BANANE	8
Ganache chocolat, bananes, crème Chantilly, noisettes, crème anglaise	
OMELETTE NATURE (2 OEUFS)	5
OMELETTE JARDINIÈRE (2 OEUFS)	7
Brocoli, poivron, champignons, oignons	

LUNCH — SERVI JUSQU'À 17H30

POUTINE.	6
MACARONI AU BEURRE.	5
MACARONI AU FROMAGE.	8
Mozzarella, cheddar, parmesan	
MINI POGOS DE CHORIZO.	6
Moutarde baseball	
ASSIETTE DE FRUITS	5
GLACE AU MÉLILLOT ♣	3
MINI CHÔMEUR	6
Glace au mélilot	
MOUSSE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY.	6

DESSERTS

MINI CHÔMEUR	6
Glace au mélilot	
PUDDING CHÔMEUR	9
Servi brûlant avec de la crème froide	
MOUSSE AU CHOCOLAT.	6
Crème Chantilly	
CHEESECAKE	12
Confiture d'argousier et noisettes	
SORBET AUX FRAISES DU QUÉBEC ♣.	9
Sorbet maison, fraises du Québec, crème Chantilly	

JUS FRAIS

ORANGE	7,5
ORANGE-FRAISE	7,5

CAFÉS



ESPRESSO.	4
CAPPUCCINO	5
CAFÉ AU LAIT	5
CAFÉ GLACÉ	5

CHOCOLAT CHAUD

LES ENFANTS TERRIBLES	6
Lait chaud, sirop chocolat et vanille, crème Chantilly, éclat de cacao	

MOCKTAILS

ALOE MOJITO	8
Jus d'aloë vera, menthe, lime, soda	
JUS DE VIE	6
Jus d'ananas, purée de fraises	
LIMONADE MAISON.	6

COCKTAILS

MIMOSA	9
Mousseux, jus orange ou orange-fraise	
SPRITZ LES ÎLES ♣	12
Apéritif Les Îles, mousseux, orange	
MOJITO D'OUTREMONT	13
Rhum Havana Club, menthe, sirop d'érable, lime, soda	
BLOODY D'ICI ♣.	13
Vodka Quartz, gin Ungava, rhum Chic Choc, Mélange César Walter, sauce piquante Smoke Show	
AJOUTEZ UNE HUÎTRE +3	

Dans le cas d'une allergie ou intolérance alimentaire, SVP le mentionner à votre serveuse ou serveur.

Chef exécutif:
SIMON LABORDE

IN SEASON AND WHEN AVAILABLE,
WE'RE PROUD TO SERVE LOCAL PRODUCTS.



les Enfants Terribles

BRASSERIE



BRUNCH HEALTHY

SERVED TILL
3PM

FRESH FRUIT PLATTER	10
Banana, watermelon, grapes, strawberries, raspberries	
YOGURT & FRUITS	12
Granola, maple syrup	
HALF AVOCADO	19
Herbed cream cheese, salsa verde, smoked salmon, puffed quinoa, coriander, poached egg, toasted country bread, green salad	
FAIRMOUNT BAGEL	16
Smoked salmon, dill cream cheese, onions, capers, lemon	

SWEET

STRAWBERRY SHORTCAKE BREAD PUDDING ♣	15
Quebec strawberries, sweet clover Chantilly cream, caramel	
CHOCOLATE-BANANA WAFFLES	17
Chocolate ganache, banana, Chantilly cream, hazelnuts, English cream	

CLASSIC

EGG WHITES +2	
'M ET MME TOUT LE MONDE'	12
2 eggs any style, bacon or sausages. Served with roasted potatoes, fruits, toasted country bread	
'LA TOTALE'	16
2 eggs any style, bacon, sausages, foie gras cretons. Served with roasted potatoes, fruits, toasted country bread	
CHARCUTERIE OMELETTE	15
3 eggs, ham, cheese. Served with roasted potatoes, fruits, toasted country bread	
JARDINIÈRE OMELETTE	14
3 eggs, broccoli, bell pepper, mushrooms, onions - VEG. Served with roasted potatoes, fruits, toasted country bread	
CLASSIC BENEDICT'S	15
Braised ham, English muffin, hollandaise sauce. Served with roasted potatoes and fruits	
EARTHY BENEDICT'S	17
Bacon, roasted tomato, goat cheese, spinach, English muffin, Hollandaise sauce. Served with roasted potatoes and fruits	
SEA BENEDICT'S	17
Smoked salmon, spinach, English muffin, Hollandaise sauce. Served with roasted potatoes and fruits	
BREAKFAST POUTINE	18
Poached egg, roasted potatoes, pork shoulder, cheese, bacon, onions, Foyot sauce	

LUNCH

SERVED TILL
5:30PM

CHORIZO MINI POGOS	9
Yellow mustard	
HALF BURRATA	17
Anchoiade paste, tomatoes, toasted country bread	
ROASTED CAULIFLOWER	16
Button mushrooms, hazelnuts, fried capers, Parmesan, arugula, squid-ink aioli - Served warm	
ARTISAN SALAD	7
Lemon-Honey-Mustard vinaigrette - VEG	
BEEF AND WARM GOAT CHEESE SALAD	13 / 19
Arugula, grapes, pecans, maple - VEG	
SIGNATURE CAESAR SALAD	13 / 19
Prosciutto chips, Parmesan, garlic croutons, yogourt sauce	
GRILLED QUEBEC CHICKEN 7OZ ♣ +10	
WATERMELON, FETA AND GRILLED SHRIMP SALAD	21
Grilled shrimp, cucumber, mint-dill-parsley vinaigrette	
ENDIVE, DUCK CONFIT AND BLUE CHEESE SALAD ♣	24
Brome Lake duck, Bleu d'Élizabeth cheese from Fromagerie du Presbytère, Honeycrisp apple, sweet potato chips, pecans	
SALMON TARTARE	15 / 27
Fresh and half-smoked, coriander, jalapeño, salsa verde, Mujjol caviar	
FRIED CALAMARI	15
Spicy mayonnaise	
FISH & CHIPS	21
Newfoundland cod, cabbage slaw, coriander, sweet jalapeño vinaigrette	
MAC & CHEESE GRATIN WITH BACON	15
Quebec cheddar and cheese curds ♣, mozzarella, Grana Padano, kale	
TRUFFLE +6	
BURGERS	
BLT CHEESEBURGER	21
AAA Beef, bacon, Quebec cheddar ♣, lettuce, tomato, onion, pickle, homemade fries	
POUTINE +3	
FOREST BURGER	20
AAA Beef, mushrooms, Quebec cheddar ♣, lettuce, tomato, onion, pickle, homemade fries	
POUTINE +3	

KIDS MENU

BRUNCH — SERVED TILL 3PM

ONE EGG ANY STYLE	6
Bacon, roasted potatoes	
STRAWBERRY SHORTCAKE BREAD PUDDING ♣	6
Quebec strawberries, sweet clover Chantilly cream, caramel	
CHOCO-BANANA WAFFLE	8
Chocolate ganache, banana, Chantilly cream, hazelnuts, English cream	
PLAIN OMELETTE (2 EGGS)	5
VEGGIE OMELETTE (2 EGGS)	7
Broccoli, bell pepper, mushrooms, onions	

LUNCH — SERVED TILL 5:30PM

POUTINE	6
MAC 'N' BUTTER	5
MINI MAC 'N' CHEESE	8
Mozzarella, cheddar, parmesan	
CHORIZO MINI POGOS	6
Yellow mustard	
FRUIT PLATTER	5
SWEET CLOVER ICE CREAM ♣	3
MINI PUDDING CHÔMEUR	6
Sweet Clover ice cream	
CHOCOLATE MOUSSE & CHANTILLY CREAM	6

DESSERTS

MINI PUDDING CHÔMEUR	6
Sweet clover ice cream	
PUDDING CHÔMEUR	9
Served burning hot with cold cream	
CHOCOLATE MOUSSE	6
Chantilly cream	
CHEESECAKE	12
Sea-buckthorn jam, hazelnuts	
QUEBEC STRAWBERRY SORBET ♣	9
Homemade sorbet, Quebec strawberries, Chantilly cream	

COLD PRESSED JUICE

ORANGE	7.5
ORANGE-STRAWBERRY	7.5

COFFEE



ESPRESSO	4
CAPPUCCINO	5
LATTE	5
ICED LATTE	5
HOT CHOCOLATE	6
Hot milk, chocolate and vanilla syrup, Chantilly cream, cocoa nibs	

MOCKTAILS

ALOE MOJITO	8
Aloe vera juice, mint, lime, soda	
JUS DE VIE	6
Pineapple juice, strawberry puree	
HOMEMADE LIMONADE	6

COCKTAILS

MIMOSA	9
Sparkling wine, orange or orange-strawberry juice	
SPRITZ LES ÎLES ♣	12
Les Îles Aperitif, sparkling wine, orange	
MOJITO D'OUTREMONT	13
Havana Club Rum, mint, maple syrup, lime, soda	
BLOODY D'ICI ♣	13
Quartz Vodka, Ungava Gin, Chic Choc rum, Walter's Caesar Mix, Smoke Show hot sauce	
ADD AN OYSTER +3	

In case of a food allergy or intolerance, please mention it to your waitress or waiter.

Executive Chef:
SIMON LABORDE