

NOUS FAVORISONS LES ALIMENTS
DU QUÉBEC EN SAISON



les Enfants Terribles

BRASSERIE



BRUNCH

SERVI
JUSQU'À
15H00

CLASSIQUE

TOUS NOS OEUFS SONT ISSUS
DE FERMES CERTIFIÉES BIOLOGIQUES

BLANCS D'OEUFS (5) +2

M ET MME TOUT LE MONDE 13
2 oeufs au choix, bacon ou saucisses

LA TOTALE 17
2 oeufs au choix, bacon, saucisses, cretons au foie gras

OMELETTE CHARCUTIÈRE 16
3 oeufs, jambon, fromage

OMELETTE JARDINIÈRE 15
3 oeufs, brocoli, champignons, oignons - VÉGÉ

**OEUFS ET OMELETTES SERVIS AVEC POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES,
FRUITS ET PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ**

BÉNÉS CLASSIQUE 17
Jambon braisé, muffin anglais, sauce hollandaise

BÉNÉS TERRE 18
Bacon, tomates confites, chèvre, kale, muffin anglais,
sauce hollandaise

BÉNÉS MER 19
Saumon fumé, kale, muffin anglais, sauce hollandaise

BÉNÉS SERVIS AVEC POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES ET FRUITS

POUTINE DÉJEUNER 19
Porc effiloché, oeuf poché, pommes de terre croustillantes,
fromage, sauce hollandaise et jus de viande

BAGEL FAIRMOUNT 16
Saumon fumé, fromage à la crème à l'aneth,
oignons, câpres, citron

SANDWICHES ET TARTINES

* **TARTINE DE SAUMON FUMÉ ET AVOCAT** 20
Oeuf poché, yogourt à l'avocat, riz soufflé, salade cresson et frisée,
vinaigrette citron et raifort

* **CROQUE MADAME** 17
Béchamel, jambon, moutarde au sapin, oeuf miroir, salade artisan

* **TARTINE DE CRETONS AU FOIE GRAS DU LAC BROME** 15
Moutarde au sapin, oeuf poché, pommes, pacanes,
salade cresson et frisée

* **TARTINE BROCOLI ET BURRATA** 19
Oeuf poché, herbes fraîches, chimichurri aux herbes du bas du fleuve,
huile de basilic, cornichons maison

SUCRÉ

GAUFRES CERISES CHOCOLAT (2) 17
Compote de cerises, ganache chocolat, chantilly au méliot,
crème anglaise, amandes

* **PANCAKES PARFUMÉS À L'ÉRABLE (3)** 15
Caramel au miso, maïs soufflé, graines de caméline rôties,
chantilly au méliot

* **PUDDING DE CHIA ÉRABLE MÉLILOT** 10
Compote de bleuets sauvages, granola au sarrasin rôti

LUNCH — SERVI JUSQU'À 17H00

MINI POGOS DE CHORIZO 10
Moutarde baseball

* **DEMI-BURRATA** 18
Anchoïade, tomates, pain de campagne grillé

SALADE ARTISAN 7
Vinaigrette citron-miel-moutarde, concombres, tomates - VÉGÉ

* **CARPACCIO DE BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE** 15
Roquette, raisins, sarrasin, vinaigrette à la rose - VÉGÉ

* **SALADE CÉSAR ET CHIPS DE PROSCIUTTO** 14 / 20
Laitue romaine, bébé kale, chapelure au parmesan
POULET DU QUÉBEC GRILLÉ 7OZ ♣ +12

SALADE DE CANARD CONFIT, ENDIVES ET FROMAGE BLEU ♣ 25
Canard du lac brôme, fromage bleu, pommes, endives,
roquette, érable, pacanes, chips de topinambours

TARTARE DE SAUMON (LÉGÈREMENT RELEVÉ) 16 / 28
Frais et mi fumé, concombre, aneth, Dijon, caviar de Mujjol, riz soufflé

CALMARS FRITS 16
Mayonnaise épicée

FISH & CHIPS DE MORUE DE L'ATLANTIQUE 23
Salade de chou à la coriandre et jalapeño, frites et sauce tartare

MACARONI GRATINÉ AUX TROIS FROMAGES, BACON ET KALE 16
PÂTE DE TRUFFE +6

BURGERS

BURGER BLT FROMAGE 22
Boeuf AAA, bacon, provolone, laitue, tomates,
oignons, cornichons, frites maison

POUTINE +3

BURGER FORESTIER 21
Boeuf AAA, provolone, champignons, laitue, tomates,
oignons, cornichons, frites maison

POUTINE +3

MENU ENFANTS

BRUNCH — SERVI JUSQU'À 15H00

UN OEUF AU CHOIX 6
Bacon, pommes de terre croustillantes

GAUFRE CHOCOLAT-CERISES 8
Compote de cerises, ganache chocolat,
chantilly au méliot, crème anglaise, amandes

OMELETTE NATURE (2 OEUFS) 5

OMELETTE JARDINIÈRE (2 OEUFS) 7
Brocoli, champignons, oignons

LUNCH — SERVI JUSQU'À 17H00

POUTINE 6

MACARONI AUX TROIS FROMAGES 8

MACARONI À LA VIANDE 8

**MINI POGOS DE CHORIZO (2)
ET FRITES** 8
Moutarde baseball

GLACE AU MÉLILOT ♣ 4

MOUSSE AU CHOCOLAT 5
Crème Chantilly

DESSERTS

CHEF PÂTISSIÈRE
ELENA CALUGHER

MINI CHÔMEUR ♣ 7
Glace au méliot

PUDDING CHÔMEUR ♣ 10
Glace au méliot

MOUSSE AU CHOCOLAT 7
Crème Chantilly

CHEESECAKE AUX BLEUETS SAUVAGES ♣ 12
Confiture de bleuets sauvages, amandes,
sirop de fleurs de sureau

* **PANNA COTTA À LA LAVANDE ♣** 8
Compote de cerises au thé des bois,
pépites de sucre d'érable

SORBET DU JOUR P/M

JUS FRAIS

ORANGE 7,5

ORANGE-CERISE 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, éclats de cacao

MOCKTAILS

ALOE MOJITO 9
Jus d'aloë vera, menthe, lime, soda

MARCO POLO 9
Eau de noix de coco, ananas, sirop de vanille, lime, soda

JUS DE VIE 7
Jus d'ananas, purée de cerises griottes

BRISE FRAÎCHE 7
Jus de pomme, jus de citron, bière de gingembre 1642, estragon

COCKTAILS

MIMOSA 9
Mousseux, jus orange ou orange-cerise

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

LATTE ÉRABLE SALÉ 15
Cremaglace, espresso, sirop érable, crème fouettée

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

Chef exécutif:
SIMON LABORDE