

les Enfants Terribles

BRASSERIE

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

Chef exécutif:
SIMON LABORDE



HUÎTRES / PM

CASSE-CROÛTES

GASPACHO	7
DEMI-BURRATA	17
Anchoïade, tomates, pain de campagne grillé	
POUTINE	9 / 13
Fromage en grains de Kingsey	
MINI POGOS DE CHORIZO	9
Moutarde baseball	
CALMARS FRITS.	15
Mayonnaise épicée	
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	

TARTARES

TARTARE DE SAUMON	15 / 27
Frais et mi-fumé, coriandre, jalapeño, salsa verde, caviar de Mújol	
TARTARE DE BOEUF AAA	15 / 27
Taillé au couteau, garniture classique, huile de basilic, parmesan	

LÉGUMES

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 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	
SALADE DE MELON D'EAU, FETA ET CREVETTES GRILLÉES	21
Crevettes grillées, concombre, espelette, vinaigrette menthe-aneth-persil	
CHOU-FLEUR RÔTI	16
Aïoli à l'encre de seiche, champignons café, noisettes, câpres frites, parmesan, roquette - Servi tiède	

POISSONS & FRUITS DE MER

PIEVRE GRILLÉE	36
Pommes de terre, huancaïna, chimichurri, salade de chou rouge, lime, aneth	
SAUMON POÊLÉ	28
Quinoa rouge, concombre, kale, pamplemousse, edamames	
FISH & CHIPS	21
Morue de Terre-Neuve, salade de chou, coriandre, vinaigrette douce au jalapeño	

VIANDES & VOLAILLE

BAVETTE DE BOEUF DU QUÉBEC 8 OZ ♣	29
Au jus, beurre maître d'hôtel, frites maison ou salade	
CÔTES LEVÉES DE PORC DU QUÉBEC ♣	29
Sauce BBQ maison, frites maison, salade de chou	
DEMI-POULET DE CORNOUAILLES AU PANIER ♣	24
Pomme de terre farcie au fromage et à la crème sure aux oignons, sumac, kale sauté, sauce brune	

À-CÔTÉS

MINI SALADE CÉSAR SIGNATURE	7
POÊLÉE DE LÉGUMES	8
FRITES ET MAYONNAISE MAISON	6
POMME DE TERRE FARCIE	8

MENU ENFANTS

GASPACHO	3
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 MÉLILOT ♣	3
MINI CHÔMEUR	6
Glace au mélilot	
MOUSSE AU CHOCOLAT	6
Crème Chantilly	

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	

MOCKTAILS

ALOE MOJITO	8
Jus d'aloë vera, menthe, lime, soda	
MARCO POLO	8
Eau de noix de coco, ananas, sirop de vanille, lime, soda	
LIMONADE MAISON	6
Jus de citron frais, sirop simple	
JUS DE VIE	6
Jus d'ananas, purée de fraises	

COCKTAILS

SPRITZ LES ÎLES ♣	12
Apéritif Les Îles, mousseux, orange	
MOSCOW MULE	13
Vodka Absolut, liqueur de framboise Maison Sivo, lime, bière de gingembre 1642	
COSMO RHUBARBE ♣	14
Vodka MVodka, liqueur de rhubarbe Maison Sivo, citron, canneberge blanche	
FRENCH 90 ♣	13
Gin Madison Park Pink, liqueur de violette, sirop de fleur de sureau, citron, mousseux	
PORTAGE & TONIC 1642 ♣	12
Gin Portage, Tonic 1642, amer à la poire Dillon's	
MOJITO D'OUTREMONT	13
Rhum Havana Club Anejo, menthe, sirop d'érable, lime, soda	
CHEZ MAX ♣	13
Gin Portage, jus de pamplemousse, sirop de framboise, amer Sumac Kiwi Ms. Betters	

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

BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE

SERVI
JUSQU'À
15H

SANTÉ

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	

MENU ENFANTS

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	

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

CLASSIQUE

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

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

LUNCH

SAMEDI & DIMANCHE

SERVI
JUSQU'À
17H30

MINI POGOS DE CHORIZO 9 Moutarde baseball
DEMI-BURRATA 17 Anchoïade, tomates, pain de campagne grillé
CHOU-FLEUR RÔTI 16 Aïoli 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 70Z ♣ +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

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

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

MOCKTAILS

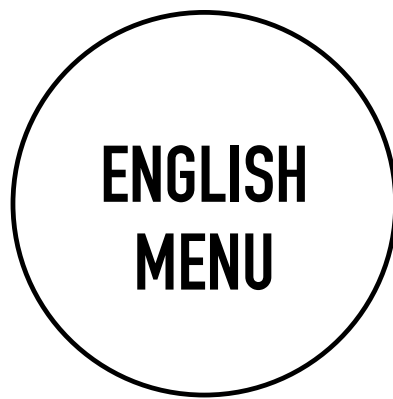
ALOE MOJITO 8 Jus d'aloë vera, menthe, lime, soda
JUS DE VIE 6 Jus d'ananas, purée de fraises
LIMONADE MAISON 6

COCKTAILS

MIMOSA 9 Mousseux, jus orange ou orange-fraise
SPRITZ SAINT-LAURENT ♣ 12 Apéritif Les Îles, cidre Lacroix, orange
BLOODY MARY 9 Vodka, jus de tomates, Tabasco, Worcestershire, sel, olives, citron
BLOODY CAESAR 9 Vodka, Clamato, Tabasco, Worcestershire, sel, olives, citron

MENU ENFANTS

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 MÉLILOT ♣ 3
MINI CHÔMEUR 6 Glace au mélilot
MOUSSE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY 6



les Enfants Terribles
BRASSERIE

les Enfants Terribles

BRASSERIE

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

Executive Chef:
SIMON LABORDE



OYSTERS / MP

SNACKS

GASPACHO	7
HALF BURRATA	17
Anchoïade, tomatoes, toasted country bread	
POUTINE	9 / 13
Kingsey cheese curds ♣	
CHORIZO MINI POGOS	9
Yellow mustard	
FRIED CALAMARI	15
Spicy mayonnaise	
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	

TARTARES

SALMON TARTARE	15 / 27
Fresh and half-smoked, coriander, jalapeño, salsa verde, Mujjol caviar	
AAA BEEF TARTARE	15 / 27
Knife-cut, classic garnish, basil oil, Parmesan	

VEGETABLES

ARTISAN SALAD	7
Lemon-honey-mustard vinaigrette - VEG	
BEETS AND WARM GOAT CHEESE SALAD	13 / 19
Arugula, grapes, pecans, maple - VEG	
SIGNATURE CAESAR SALAD	13 / 19
Prosciutto chips, Parmesan, garlic croutons, yogurt sauce	
GRILLED QUEBEC CHICKEN 7OZ +10 ♣	
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	
WATERMELON, FETA AND GRILLED SHRIMP SALAD	21
Grilled shrimp, cucumber, mint-dill-parsley vinaigrette	
ROASTED CAULIFLOWER	16
Button mushrooms, hazelnuts, fried capers, Parmesan, arugula, squid-ink aioli - Served warm	

FISH & SEAFOOD

GRILLED OCTOPUS	36
Potatoes, huancaína, chimichurri, red cabbage slaw, lime, dill	
SEARED SALMON	28
Red quinoa rouge, cucumber, kale, grapefruit, edamame	
FISH & CHIPS	21
Newfoundland cod, cabbage slaw, coriander, sweet jalapeño vinaigrette	

MEAT & POULTRY

QUEBEC BEEF FLANK STEAK 8 OZ ♣	29
Au jus, Maître d'Hôtel butter, homemade fries or salad	
QUEBEC PORK RIBS ♣	29
Homemade BBQ sauce, cabbage slaw, homemade fries	
HALF CORNISH HEN ♣	24
Stuffed baked potato with cheese, sour cream, green onions and sumac, sauteed kale and gravy	

SIDES

MINI SIGNATURE CAESAR SALAD	7
SAUTEED VEGETABLES	8
HOMEMADE FRIES AND MAYONNAISE	6
BAKED PATATO	8

KIDS MENU

GASPACHO	3
POUTINE	6
MAC & BUTTER	5
MAC & CHEESE Mozzarella, cheddar, parmesan	8
CHORIZO MINI POGOS Yellow Mustard	6
FRUIT PLATTER	5
SWEET CLOVER ICE CREAM	3
PUDDING CHÔMEUR Sweet Clover Ice Cream	6
CHOCOLATE MOUSSE Chantilly Cream	6

DESSERTS

MINI CHÔMEUR Sweet Clover Ice Cream	6
PUDDING CHÔMEUR Served burning hot with cold cream	9
MOUSSE AU CHOCOLAT Chantilly cream	6
CHEESECAKE Sea-buckthorn jam, hazelnuts	12
QUEBEC STRAWBERRY SORBET ♣ Homemade sorbet, Quebec strawberries, Chantilly cream	9

MOCKTAILS

ALOE MOJITO Aloe vera juice, mint, lime, soda	8
MARCO POLO Coconut water, pineapple, vanilla syrup, lime, soda	8
HOMEMADE LIMONADE Homemade lemonade, fresh lemon juice, simple syrup	6
JUS DE VIE Pineapple juice, strawberry puree	6

COCKTAILS

SPRITZ LES ÎLES ♣ Les Îles Aperitif, sparkling wine, orange	12
MOSCOW MULE Absolut vodka, Maison Sivo Raspberry liqueur, lime, 1642 Ginger beer	13
COSMO RHUBARBE ♣ MVodka, Maison Sivo Rhubarb liqueur, lemon, white cranberry	14
FRENCH 90 ♣ Madison Park Pink gin, violet liqueur, elderflower syrup, lemon, sparkling wine	13
PORTAGE & TONIC 1642 ♣ Portage gin, 1642 Tonic, Dillon's pear bitters	12
MOJITO D'OUTREMONT Anejo Havana Club rum, mint, lime, maple syrup, soda	13
CHEZ MAX ♣ Portage gin, grapefruit juice, raspberry syrup, Ms. Betters Sumac Kiwi bitters	13

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

BRUNCH

SATURDAY & SUNDAY

SERVED
TILL 3PM

HEALTHY

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	

KIDS MENU

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	

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

CLASSIC

EGG WHITES +2	
'M ET MME TOUT LE MONDE'	12
2 eggs any style, bacon or sausages.	
'LA TOTALE'	16
2 eggs any style, bacon, sausages, foie gras cretons.	
CHARCUTERIE OMELETTE	15
3 eggs, ham, cheese.	
JARDINIÈRE OMELETTE	14
3 eggs, broccoli, bell pepper, mushrooms, onions - VEG.	
EGGS AND OMELETTES SERVED WITH ROASTED POTATOES, FRUITS AND TOASTED COUNTRY BREAD.	
CLASSIC BENEDICT'S	15
Braised ham, English muffin, hollandaise sauce.	
EARTHY BENEDICT'S	17
Bacon, roasted tomato, goat cheese, spinach, English muffin, Hollandaise sauce.	
SEA BENEDICT'S	17
Smoked salmon, spinach, English muffin, Hollandaise sauce.	
BENEDICT'S SERVED WITH ROASTED POTATOES AND FRUITS.	
BREAKFAST POUTINE	18
Poached egg, roasted potatoes, pork shoulder, cheese, bacon, onions, Foyot sauce	

COLD PRESSED JUICE

ORANGE	7,5
ORANGE-STRAWBERRY	7,5

COFFEE

NESPRESSO

ESPRESSO	4
CAPPUCCINO	5
LATTE	5
ICED LATTE	5

HOT CHOCOLATE	6
Hot milk, chocolate and vanilla syrup, Chantilly cream, cocoa nibs	

LUNCH

SERVED TILL
5:30PM

SATURDAY & SUNDAY

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	
BEET 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 70Z ♣ +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	

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	

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	

KIDS MENU

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