

☞ Déjeuner du dimanche ☜

Pour débiter:

Smoothie santé

Ou

☘ Coupe santé, mandarine, yogourt vanille et croque nature

Ou

Café crème de l'Auberge

Choisissez parmi les plats principaux suivants:

Tranche de *pain doré*, œuf tourné, saucisse de pintade
Servi avec sirop d'érable et pommes de terre rissolées

Oeufs bénédictines : 1 ou 2 œufs pochés sur une gaufre maison
Bacon, asperges et fromage suisse, nappé de sauce béarnaise maison
Servi avec pommes de terre rissolées et fèves au lard

Bagel et saumon fumé de la « Boucherie Gadoury »
Épinards et sauce au carcajou
Servi avec frites allumettes et salade verte

Prêpes et pommes caramélisées
Fromage « L'Amateur » de la fromagerie « Du Champs à la Meule »

Pommes de terre farcies d'*œufs brouillés* aux herbes salées,
Fèves au lard, creton, rôties, bacon, jambon et saucisse

Frittata : omelette en cocotte cuite au four, confit de canard
Champignons sauvages et oignons frits, le tout gratiné au cheddar « Fromagerie Champêtre »
Servi avec pommes de terre rissolées, fèves au lard et rôties

Café, thé, tisane, jus, lait chocolat chaud ou froid

Extras:

Panier de viennoiseries : 4.95\$

Assiette de fruits frais d'accompagnement (250gr) : 3.95\$

Fromage cheddar : 2.25\$

Yogourt, fromage cottage, crème anglaise à la vanille : 1.25\$

Sirop d'érable : 1.50\$

Fèves au lard : 1.25\$

Creton : 1.25\$

Viande : 2.25\$

Rôties : 2.25\$



17.00\$ / personne
(taxes et service en sus)

Servi entre
10h00 et 13h00



☞ Sunday breakfast ☜

Appetizers:

Healthy smoothy

Or

✧ Mandarin, vanilla yogurt and harvest crunch cereal

Or

The Auberge's famous café crème

Choose between these main dishes:

French toast, egg over, guinea fowl sausage
Served with maple syrup and hash brown potatoes

Eggs Benedict: 1 or 2 poached eggs over a homemade waffle,
Bacon, asparagus and Swiss cheese, coated with béarnaise sauce
Served with hash brown potatoes and baked beans

Bagel with smoked salmon from the "Boucherie Gadoury"
Spinach and carcajou sauce
Served with thin fries and green salad

Pancakes and caramelized apples
"L'Amateur" cheese from "Du Champs à la Meule"

Scramble eggs stuffed baked potato and salted herbs,
Baked beans, creton, bacon, sausage and toasts

Frittata: oven-baked omelette, duck confit
Fried wild mushrooms and onions, grilled with cheddar from "Fromagerie Champêtre"
Served with hash brown potatoes, baked beans and toasts

Coffee, tea, herbal tea, hot or cold chocolate milk

Extras:

Danish basket: \$4.95

Fresh fruit plate (smaller size) (250gr): \$3.95

Cheddar cheese: \$2.25

Yogurt or cottage cheese or vanilla custard: \$1.25

Maple syrup \$1.50

Baked beans: \$1.25

Creton: \$1.25

Ham or bacon or sausage: \$2.25

Toasts: \$2.25



\$17.00 / person
(taxes and tip not included)

Served between
10:00am and 1:00pm

