

Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

NOUVEAUTÉ

NOUS REVISITONS LA PATISSERIE FRANÇAISE DANS DES GAUFRES

**Disponible uniquement le weekend*

Au Menu:

Gaufre Paris-Brest	14,00\$
Gaufre Mille-Feuille	14,00\$
Gaufre Tarte au Citron	14,00\$
Gaufre Tarte aux Fraises	14,00\$
Gaufre Tarte aux Framboises	14,00\$

D'autres nouveautés seront bientôt au menu !

Nos gaufres sont aussi disponibles à emporter et pour des services de traiteur
(anniversaire, baby shower etc...)

Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

SALÉ

LES BRUNCHS

Disponibles de 11h à 15h en semaine et de 10h à 16h le weekend. Au Festin de Babette, nous servons des brunchs copieux, délicats, soigneusement préparés, mettant en valeur nos meilleurs produits et nos meilleures recettes.

Le Roy 19,00 \$
quiche au choix, gratin dauphinois, salade, œuf, velouté du moment, douceur du chef

Le Drolet 22,00 \$
deux œufs bénédicte au saumon fumé sur muffins anglais, gratin dauphinois, salade, velouté du moment, douceur du chef

Le Saint-Denis *Nouveau* 22,00 \$
Gaufre Norvégienne, Roma ou Méditerranéenne, oeuf poché, gratin dauphinois, velouté du moment, douceur du chef

La Raclette 22,00 \$
pattate, fromage à raclette, oignons perlés caramélisés, jambon blanc, proscuitto, oeuf, salade, velouté du moment, douceur du chef

Le Berri 19,00 \$
proscuitto, saucisse, œuf, gratin dauphinois, salade, velouté du moment, douceur du chef

Le Laurier 19,00 \$
crème de yogourt au miel, muesli, fruits, trois mini-crêpes, miel, confiture, œuf poché et ses mouillettes

Tous nos brunchs inclus un thé ou café expresso.

Optez pour un café au lait et cappuccino pour 1,50\$ d'extra, toute autre boisson est au prix régulier. Nos boissons inclus ne sont pas à volonté.

Agrémentez votre brunch d'un jus d'orange frais pour 5,00\$ en sus.

LES A-COTÉS

Gratin Dauphinois 5,00 \$

Salade mixte 3,50 \$

6 pancakes et sirop d'érable 6,90 \$

12 pancakes et sirop d'érable 13,00 \$

LES GAUFRES SALÉES *Nouveau*

Toutes les gaufres sont accompagnées d'une salade maison.

La Gaufre Norvégienne 16,50 \$
saumon fumé, cream cheese fouetté à la ciboulette, avocats, concombres, aneth

La Chèvre 15,75 \$
chèvre frais, courgettes grillées, crème de betterave, crème de balsamique

La Méditerranéenne 15,00 \$
caviar d'artichaut, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, crème de balsamique

La Bella Vita 13,50 \$
tomates cerises, bocconcini, basilic, pesto, crème de balsamique

La Roma 16,50 \$
Proscuitto, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, crème de balsamique

LES CRÊPES SALÉES

Toutes les crêpes sont garnies de fromage emmental. Recette bretonne maison à base de farine de sarrasin ou de froment.

La Forestière 11,00 \$
champignons, fines herbes

La Parisienne 11,00 \$
jambon blanc ou dinde

La Complète 11,50 \$
jambon blanc ou dinde, œuf

La Campagnarde 12,50 \$
jambon blanc ou dinde, champignons

La Ludo 12,50 \$
tomates fraîches, pesto maison

La Paysanne 13,50 \$
jambon blanc ou dinde, œuf, champignons

La Norvégienne 14,75 \$
saumon fumé, œuf

Accompagnez votre crêpe d'une salade mixte pour 3,50\$ en sus. Et pour les gourmands, n'hésitez pas à consulter aussi nos crêpes sucrées au verso !

LES QUICHES

Toutes les quiches sont accompagnées d'une salade maison.

Quiche Lorraine 12,75 \$

Quiche aux légumes 12,75 \$

Quiche au chèvre et épinards 12,75 \$

Quiche au saumon fumé et épinards 12,75 \$



Notre établissement existe depuis près de 20 ans et son nom a été inspiré par le célèbre film danois « le festin de Babette. »

Son cadre, bien que modeste sans artifice ni luxe, est un lieu surprenant et enchanteur où ceux qui le visitent se sentent immédiatement à leur aise, comme chez eux.

C'est dans ce cadre charmant et imprégné d'authenticité que tous nos clients font l'expérience de grands moments de plaisir.

Il est de renommé, même outre-Atlantique, que nos célèbres chocolats chauds et nos non moins célèbres crèmes glacées « à l'ancienne » sont uniques au monde. Cette réputation se maintient du fait que, jour après jour, le choix et la qualité de nos produits ainsi que notre savoir-faire sont mis sans aucune concession à votre service.

Ce même sens du service et cette même excellence se retrouvent dans toutes nos autres réalisations. Vous trouverez dans notre menu toute une gamme de mets et de gourmandises qui empruntent leurs recettes, parfois secrètes, aussi bien à l'Ancienne France qu'à la Nouvelle France.



Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

SUCRÉ - BOISSONS

LES CRÊPES SUCRÉES

La Sucrée beurre, sucre	7,25 \$
La Babette chocolat maison	8,25 \$
La Nutella chocolat noisettes	8,25 \$
La Crêpe citron sucre, jus de citron	8,75 \$
La King Kong banane, chocolat maison	8,75 \$
La Belle Hélène poire, chocolat maison	8,75 \$
La Caramel caramel beurre salé maison	8,75 \$
La Choco Caramel chocolat et caramel beurre salé maison	9,50 \$

LES GAUFRES SUCRÉES *Nouveau*

La Gaufre Chocolat chocolat maison garnie de perles chocolat caramel croquantes	10,00 \$
La Gaufre Nutella chocolat noisettes garnie de perles chocolat caramel croquantes	10,00 \$
La Gaufre King Kong banane, chocolat maison garnie de perles chocolat caramel croquantes	11,00 \$
La Gaufre Fraise Banane fraises, bananes, chocolat maison garnie de perles de chocolat caramel croquantes	12,00 \$
La Gaufre Caramel caramel beurre salé maison garnie de perles chocolat caramel croquantes	11,00 \$
La Gaufre Choco Caramel chocolat et caramel beurre salé maison garnie de perles chocolat caramel croquantes	13,00 \$

LES VIENNOISERIES ET DESSERTS

Croissant (si disponible)	2,50 \$
Chocolatine (si disponible)	3,00 \$
Brioche (si disponible)	3,00 \$
Brownie	3,50 \$
Fondant au chocolat	5,50 \$
Mousse au chocolat	4,50 \$

LES CHOCOLATS CHAUDS

CHOCOLAT NOIR	Tasse	Bol
Le Belge chocolat à 55%	5,00 \$	7,00 \$
Le Azélia chocolat au lait aux noisettes	5,75 \$	7,75 \$
Le Babette chocolat à 55% parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome	5,50 \$	7,50 \$
Le Guayaquil chocolat à 64% (Équateur)	5,50 \$	7,50 \$
Le Dalmatien chocolat à 55% et chocolat blanc	5,50 \$	7,50 \$
L'Euskaria chocolat à 55% parfumé au piment d'Espelette	5,50 \$	7,50 \$
Le Chocolat Orange chocolat à 55% et orange pressée	5,75 \$	7,75 \$
CHOCOLAT BLANC		
Le Chai chocolat blanc parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome	5,50 \$	7,50 \$
Le Dante chocolat blanc parfumé au piment d'Espelette	5,50 \$	7,50 \$
L'Everest chocolat blanc	5,00 \$	7,00 \$
LES GRANDS CRUS DE VALRHONA		
Le Manjari (Grand Cru) cacao à 64% de type Trinitario (Madagascar)	5,75 \$	7,75 \$
Le Guanaja (Grand Cru) cacao à 70% de type Criollo et Trinitario	5,75 \$	7,75 \$

Extra lait d'amande : tasse 0,50 \$ bol 1,00 \$

LES CAFÉS

Café espresso court	2,50 \$
Café espresso allongé	2,75 \$
Café double espresso	3,25 \$
Café americano	2,75 \$
Café au lait	4,00 \$
Cappuccino	4,00 \$
Macchiato	2,75 \$
Moka	4,00 \$
Lait chaud au miel	3,25 \$

Extra lait d'amande + 0,50 \$

LES BOISSONS FROIDES

Café latte glacé	4,25 \$
Moka glacé	5,50 \$
Chocolat froid	5,50 \$
Thé glacé maison	3,50 \$
Jus d'orange pressé	5,00 \$
Perrier (250ml)	2,50 \$
Coca Light	2,50 \$
Eau	2,00 \$
Verre de lait	2,50 \$

LES THÉS

LES THÉS VERTS	3,50 \$
Sencha	
Genmaicha	
Sencha cerise et rose	
Miss Li	
Petit bonheur	
LES THÉS OOLONG	3,50 \$
Fleur d'oranger et orange	
LES THÉS NOIRS	3,50 \$
Earl Grey	
English Breakfast	
Hiver russe	
Limoncello	
LES TISANES	3,50 \$
Camomille	
Nature (Rooibos)	



Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

SAVORY

BRUNCHS

Served from 11 am to 3 pm on week days and from 10 am to 4 pm on weekend. At "Au Festin de Babette", we serve hearty, tasty, and carefully prepared brunches showcasing our finest products and recipes.

The Roy \$19.00
Choice of quiche, gratin dauphinois, salad, egg, soup of the day, verrine of the day

The Drolet \$22.00
Eggs Benedict with smoke salmon on English muffins, gratin dauphinois, salad, soup of the day, verrine of the day

The Saint-Denis *New* \$22.00
The Norwegian, Roma or Mediterranean Waffle, poached egg, potato salad, soup of the day, verrine of the day

The Raclette \$22.00
Potatoes, raclette cheese, caramelized pearl onions, white ham, prosciutto, egg, salad, soup of the day, verrine of the day

The Berri \$19.00
Prosciutto, sausage, egg, gratin dauphinois, salad, soup of the day, verrine of the day

The Laurier \$19.00
Cream yogurt with honey, muesli, fruits, three mini-crepes, honey, jam, poached egg and soldiers (strips of toast)

All brunches have a tea or a coffee included. Upgrade to cafe au lait and cappuccino +\$1.50. All other drinks are regular price. No free refills on drinks.

Top off your brunch with a fresh orange juice +\$5.00.

SAVORY WAFFLES *New*

All savory waffles are served with the house salad.

The Norwegian Waffle \$16.50
Smoke salmon, whipped cream cheese, chives, avocado, cucumber, dill.

The Goat Cheese \$15.75
Goat cheese, grilled zucchinis, cream of beet, balsamic cream sauce

The Mediterranean \$15.00
Artichoke caviar, cherry tomatoes, parmesan cheese, aragula.

The Bella Vita \$13.50
Cherry tomatoes, bocconcini, basil, pesto, balsamic cream sauce

The Roma \$16.50
Prosciutto, cherry tomatoes, aragula, parmesan cheese, balsamic cream sauce

SAVORY CREPES

All crepes are filled with Emmental cheese. Homemade Breton recipe made with wheat or buckwheat flour,

The Forestiere \$11,00
Mushrooms, fresh herbs

The Parisienne \$11,00
Ham or turkey

The Complete \$11,50
Ham or turkey, egg

The Campagnarde \$12,50
Ham or turkey, mushrooms

The Ludo \$12.50
Fresh tomatoes, pesto

The Paysanne \$13.50
Ham or turkey, egg, mushrooms

The Norvegienne \$14.75
Smoke salmon, egg

Complement your crepe with a mixed salad for an additional \$3.50. For the true gourmands, do not forget to check out our sweet crepe menu on the reverse side!

QUICHES

All quiches are served with the house salad.

Quiche Lorraine \$12.75

Vegetable quiche \$12.75

Goat cheese, spinach quiche \$12.75

Smoke salmon, spinach quiche \$12.75

THE SIDES

Gratin Dauphinois \$5.00

House salad \$3.50

6 pancakes with maple syrup \$6.90

12 pancakes with maple syrup \$13.00



Our establishment has been in existence nearly 20 years and its name was inspired by the famous Danish film "Babette's Feast".

The setting, although modest and without pomp nor luxury, is a surprising and enchanting space where guests feel immediately relaxed and at home.

It is in this charming decor and inviting atmosphere that we strive to provide our customers with an authentic and culinary experience.

Even across the Atlantic, our unique hot chocolates beverages, and no less famous "old-fashioned" ice cream, are considered world renowned. This reputation stands on the fact that, day in and day out, we make no concessions in the quality of our ingredients, nor do we compromise in our commitment to our craft and service.

This same sense of service and excellence are found in all of our culinary realizations. You will find in our menu a wide range of dishes and delicacies, based on recipes, many still secret, inspired by the culinary traditions of both Old and New France.



Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

SWEET - DRINKS

SWEET CREPES

The Sucrée Butter, sugar	\$7.25
The Babette Homemade chocolate	\$8.25
The Nutella Hazelnut chocolate	\$8.25
The Crepe Citron Sugar, lemon juice	\$8.75
The King Kong Banana, homemade chocolate	\$8.75
The Belle Helene Pear, homemade chocolate	\$8.75
The Caramel Homemade salted butter caramel	\$8.75
The Choco Caramel Chocolate and salted butter caramel	\$9.50

SWEET WAFFLES *New*

The Chocolate Waffle Homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls	\$10.00
The Nutella Waffle Nutella sparkled with caramel chocolate pearls	\$10.00
The King Kong Waffle Banana, homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls	\$11.00
La Strawberry Banana Waffle Strawberry, banana, homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls	\$12.00
The Caramel Waffle Homemade salted butter caramel sprinkled with crunchy chocolat-caramel pearls	\$11.00
The Choco Caramel Waffle Homemade salted butter caramel and chocolate sprinkled with crunchy chocolat-caramel pearls	\$13.00

PASTRIES AND DESSERTS

Croissant (if available)	\$2.50
Chocolatine (if available)	\$3.00
Brioche (if available)	\$3.00
Brownie	\$3.50
Chocolate Lava Cake	\$5.50
Chocolate mousse	\$4.50

HOT CHOCOLATES

DARK CHOCOLATE	Cup	Bowl
The Belge 55% Cocoa	\$5.00	\$7.00
The Azelia Milk chocolate with hazelnuts	\$5.75	\$7.75
The Babette 55% Cocoa flavored with ginger, cinnamon and cardamom	\$5.50	\$7.50
The Guayaquil 64% Cocoa (Equator)	\$5.50	\$7.50
The Dalmatien 55% Cocoa and white chocolate	\$5.50	\$7.50
The Euskaria 55% Cocoa flavored with Espelette pepper	\$5.50	\$7.50
The Chocolat Orange 55% Cocoa and squeezed orange	\$5.75	\$7.75
WHITE CHOCOLATE		
The Chai White chocolate flavored with ginger, cinnamon and cardamom	\$5.50	\$7.50
The Dante White chocolate flavored with Espelette pepper	\$5.50	\$7.50
The Everest White chocolate	\$5.00	\$7.00

VALRHONA GRANDS CRUS

The Manjari (Grand Cru) 64% Cocoa Trinitario beans (Madagascar)	\$5.75	\$7.75
The Guanaja (Grand Cru) 70% Cocoa Criollo and Trinitario beans	\$5.75	\$7.75

Extra almond milk : + \$0.50 cup, \$1.00 bowl

COFFEES

Ristretto (short shot) Espresso	\$2.50
Lungo (long shot) Espresso	\$2.75
Double Espresso	\$3.25
Americano	\$2.75
Cafe au lait	\$4.00
Cappuccino	\$4.00
Macchiato	\$2.75
Mocha	\$4.00
Warm milk with honey	\$3.25

Extra almond milk +\$0.50

COLD DRINKS

Iced Coffee Latte	\$4.25
Iced Mocha	\$5.50
Iced Chocolate	\$5.50
Homemade Iced Tea	\$3.50
Fresh orange Juice	\$5.00
Perrier (250ml)	\$2.50
Coca Light	\$2.50
Water	\$2.00
Glass of milk	\$2.50

TEAS

GREEN TEAS	\$3.50
Sencha	
Genmaicha	
Sencha Cherry et Rose	
Miss Li	
Petit Bonheur	
OOLONG TEAS	\$3.50
Orange Blossom and Orange	
BLACK TEAS	\$3.50
Earl Grey	
English Breakfast	
Russian Winter	
Limoncello	
HERBAL TEAS	\$3.50
Camomille	
Nature (Rooibos)	

