



Fermé le Mardi et Mercredi
Lundi Jeudi, Vendredi : 10h à 16h
Samedi et Dimanche : 10h à 16h
Prépaiement par cartes de crédit
et virement INTERAC.

Commande par téléphone au
514-849-0214 ou 514-836-1803.

MENU - A EMPORTER

LES BRUNCHS

Le Roy **22.00 \$**
quiche végétarienne, gratin dauphinois, salade, œuf, deux crêpes nature, dessert du chef. Remplacer les crêpes par des pancakes (+2.50\$) ou pancakes nutella (+3.25\$).

Le Saint-Denis **24.00 \$**
gaufre saumon fumé cream cheese fouetté avocat concombre et aneth, oeuf poché, salade, gratin dauphinois, dessert du chef

Le Drolet **24.00 \$**
deux œufs bénédictines au saumon fumé sur muffins anglais, gratin dauphinois, salade, deux crêpes nature, dessert du chef. Remplacer les crêpes par des pancakes (+2.50\$) ou pancakes nutella (+3.25\$).

La Raclette **25.00 \$**
pattate, fromage à raclette, oignons perlés caramélisés, jambon blanc, prosciutto, oeuf, salade, deux crêpes nature, dessert du chef. Remplacer les crêpes par des pancakes (+2.50\$) ou pancakes nutella (+3.25\$).

Le Laurier **22.00 \$**
crème de yogourt au miel, muesli, fruits, trois crêpes, beurre, confiture, œuf poché et ses mouillettes

Le Berri **22.00 \$**
prosciutto, saucisse, œuf, gratin dauphinois, salade, deux crêpes nature, dessert du chef. Remplacer les crêpes par des pancakes (+2.50\$) ou pancakes nutella (+3.25\$).

Nos brunchs inclus un thé glacé maison, un chocolat chaud ou un jus d'orange pressé au choix.

LES CRÊPES SALÉES

Toutes les crêpes sont garnies de fromage emmental.

La Forestière **10,00 \$**
champignons, fines herbes

La Parisienne **10,00 \$**
jambon blanc ou dinde

La Complète **10,50 \$**
jambon blanc ou dinde, œuf

La Campagnarde **11,50 \$**
jambon blanc ou dinde, champignons

La Ludo **11,50 \$**
tomates fraîches, pesto maison

La Paysanne **12,50 \$**
jambon blanc ou dinde, œuf, champignons

La Norvégienne **13,50 \$**
saumon fumé, œuf

Accompagnez votre crêpe d'une salade mixte pour 3,50 \$ en sus.

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 \$**
Prosciutto, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette, crème de balsamique

LES EXTRAS

Gratin Dauphinois **5,00 \$**

Box 6 pancakes et sirop d'érable **6,90 \$**

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

Salade mixte **3,50 \$**

Jus d'orange pressé **5,00 \$**

LES QUICHES

Toutes les quiches sont accompagnées d'une salade maison.

Quiche Lorraine **12,75 \$**

Quiche aux légumes **12,75 \$**

Quiche chèvre et épinards **12,75 \$**

Quiche saumon fumé et épinards **12,75 \$**

LES CRÊPES SUCRÉES

La Sucrée **6,25 \$**
beurre, sucre

La Babette **7,25 \$**
chocolat maison

La Nutella **7,25 \$**
chocolat noisettes

La Crêpe citron **7,75 \$**
sucre, jus de citron

La King Kong **7,75 \$**
banane, chocolat maison

La Belle Hélène **7,75 \$**
poire, chocolat maison

La Caramel **7,75 \$**
caramel beurre salé maison

La Choco Caramel **8,50 \$**
chocolat et caramel beurre salé maison

LES GAUFRES SUCRÉES *Nouveau*

La Gaufre Chocolat **9,00 \$**
chocolat maison garnie de perles
chocolat caramel croquantes

La Gaufre Nutella **9,25 \$**
chocolat noisettes garnie de perles
chocolat caramel croquantes

La Gaufre King Kong **11,00 \$**
banane, chocolat maison garnie de perles
chocolat caramel croquantes

La Gaure Fraise Banane **12,00 \$**
fraises, bananes, chocolat maison garnie de perles de chocolat caramel croquantes

La Gaufre Caramel **10,00 \$**
caramel beurre salé maison garnie de perles
chocolat caramel croquantes

La Gaufre Choco Caramel **13,00 \$**
chocolat et caramel beurre salé maison
garnie de perles chocolat caramel croquantes

LES CAFÉS

Café espresso allongé **2,75 \$**

Café au lait **3,50 \$**

Cappuccino **3,75 \$**

Moka **4,00 \$**

LES CHOCOLATS CHAUDS

CHOCOLAT NOIR

Le Belge **5,00 \$**
chocolat à 55%

Le Azélia **5,75 \$**
chocolat au lait aux noisettes

Le Babette **5,50 \$**
chocolat à 55% parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome

Le Guayaquil **5,50 \$**
chocolat à 64% (Équateur)

Le Dalmatien **5,50 \$**
chocolat à 55% et chocolat blanc

L'Euskaria **5,50 \$**
chocolat à 55% parfumé au piment d'Espelette

Le Chocolat Orange **5,75 \$**
chocolat à 55% et orange pressée

CHOCOLAT BLANC

Le Chai **5,50 \$**
chocolat blanc parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome

Le Dante **5,50 \$**
chocolat blanc parfumé au piment d'Espelette

L'Everest **5,00 \$**
chocolat blanc

LES GRANDS CRUS DE VALRHONA

Le Manjari (Grand Cru) **5,75 \$**
cacao à 64% de type Trinitario (Madagascar)

Le Guanaja (Grand Cru) **5,75 \$**
cacao à 70% de type Criollo et Trinitario

Option lait d'amande : +0,50 \$



MENU - TO GO

BRUNCHS

The Roy **\$22.00**
Vegetable quiche, gratin dauphinois, salad, egg, two plain crepes, verrine of the day. Replace the crepes with pancakes (+\$2.50) or nutella pancakes (+\$3.25)

The Saint-Denis *New* **\$24.00**
The Norwegian waffle, poached egg, salad, gratin dauphinois verrine of the day

The Drolet **\$24.00**
Eggs Benedict with smoke salmon on English muffins, gratin dauphinois, salad, two plain crepes, verrine of the day. Replace the crepes with pancakes (+\$2.50) or nutella pancakes (+\$3.25).

The Raclette **\$25.00**
Potatoes, raclette cheese, caramelized pearl onions, white ham, proscuitto, egg, salad, two plain crepes, verrine of the day. Replace the crepes with pancakes (+\$2.50) or nutella pancakes (+\$3.25)

The Berri **\$22.00**
Proscuitto, sausage, egg, gratin dauphinois, salad, two plain crepes, verrine of the day. Replace the crepes with pancakes (+\$2.50) or nutella pancakes (+\$3.25)

The Laurier **\$22.00**
Cream yogurt with honey, muesli, fruits, three crepes, honey, jam, poached egg and soldiers (strips of toast)

A choice of a hot chocolate, a fresh orange juice or a homemade ice tea is included.

SAVORY CREPES

All crepes are filled with Emmental cheese.

The Forestiere **\$10,00**
Mushrooms, fresh herbs

The Parisienne **\$10,00**
Ham or turkey

The Complete **\$10,50**
Ham or turkey, egg

The Campagnarde **\$11,50**
Ham or turkey, mushrooms

The Ludo **\$11.50**
Fresh tomatoes, pesto

The Paysanne **\$12.50**
Ham or turkey, egg, mushrooms

The Norvegienne **\$13.50**
Smoke salmon, egg

Complement your crepe with a salad for \$3.50.

QUICHES

All guiches 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\$

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, balsamic cream sauce.

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

The Roma **\$16.50**
Proscuitto, cherry tomatoes, aragula, parmesan cheese, balsamic cream sauce.

THE SIDES

Gratin Dauphinois **\$5.00**

6 pancakes with maple syrup **\$6.90**

12 pancakes with maple syrup **\$13.00**

House salad **\$3.50**

Fresh orange juice **5,00\$**

SWEET CREPES

The Sucrée **\$6.25**
Butter, sugar

The Babette **\$7.25**
Homemade chocolate

The Nutella **\$7.25**
Hazelnut chocolate

The Crepe Citron **\$7.75**
Sugar, lemon juice

The King Kong **\$7.75**
Banana, homemade chocolate

The Belle Helene **\$7.75**
Pear, homemade chocolate

The Caramel **\$7.75**
Homemade salted butter caramel

The Choco Caramel **\$8.50**
Chocolate and salted butter caramel

COFFEES

Lungo (long shot) Espresso 2,75\$

Café au lait 3,50\$

Cappuccino 3,75\$

Mocha 4,00\$

SWEET WAFFLES ***New***

The Chocolate Waffle **\$9.00**
Homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls

The Nutella Waffle **\$9.25**
Nutella sparkled with caramel chocolate pearls

The King Kong Waffle **\$11.00**
Banana, homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls

La Strawberry Banana Waffle **\$12.00**
Strawberry, banana, homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls

The Caramel Waffle **\$10.00**
Homemade salted butter caramel sprinkled with crunchy chocolat-caramel pearls

The Choco Caramel Waffle **\$13.00**
Homemade salted butter caramel and chocolate sprinkled with crunchy chocolat-caramel pearls

HOT CHOCOLATES

DARK CHOCOLATE

The Belge **\$5.00**
55% Cocoa

The Azelia **\$5.75**
Milk chocolate with hazelnuts

The Babette **\$5.50**
55% Cocoa flavored with ginger, cinnamon and cardamom

The Guayaquil **\$5.50**
64% Cocoa (Equator)

The Dalmatien **\$5.50**
55% Cocoa and white chocolate

The Euskaria **\$5.50**
55% Cocoa flavored with Espelette pepper

The Chocolat Orange **\$5.75**
55% Cocoa and squeezed orange

WHITE CHOCOLATE

The Chai **\$5.50**
White chocolate flavored with ginger, cinnamon and cardamom

The Dante **\$5.50**
White chocolate flavored with Espelette pepper

The Everest **\$5.00**
White chocolate

VALRHONA GRANDS CRUS

The Manjari (Grand Cru) **\$5.75**
64% Cocoa
Trinitario beans (Madagascar)

The Guanaja (Grand Cru) **\$5.75**
70% Cocoa Criollo
and Trinitario beans

Option almond milk : +0,50\$