

# Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

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 bénédicines 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, proscuitto, 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 \$  
proscuitto, 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** 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.*

### 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 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** 7,25 \$  
beurre, sucre

**La Babette** 8,25 \$  
chocolat maison

**La Nutella** 8,25 \$  
chocolat noisettes

**La Crêpe citron** 8,75 \$  
sucre, jus de citron

**La King Kong** 8,75 \$  
banane, chocolat maison

**La Belle Hélène** 8,75 \$  
poire, chocolat maison

**La Caramel** 8,75 \$  
caramel beurre salé maison

**La Choco Caramel** 9,50 \$  
chocolat et caramel beurre salé maison

### LES GAUFRES SUCRÉES \*Nouveau\*

**La Gaufre Chocolat** 10,00 \$  
chocolat maison garnie de perles  
chocolat caramel croquantes

**La Gaufre Nutella** 10,00 \$  
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** 11,00 \$  
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** 4,00 \$

**Cappuccino** 4,00 \$

**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 \$*

# Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

## 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** **\$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 salad for \$3.50.*

### 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\$**

### 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** **\$7.25**  
Butter, sugar

**The Babette** **\$8.25**  
Homemade chocolate

**The Nutella** **\$8.25**  
Hazelnut chocolate

**The Crepe Citron** **\$8.75**  
Sugar, lemon juice

**The King Kong** **\$8.75**  
Banana, homemade chocolate

**The Belle Helene** **\$8.75**  
Pear, homemade chocolate

**The Caramel** **\$8.75**  
Homemade salted butter caramel

**The Choco Caramel** **\$9.50**  
Chocolate and salted butter caramel

### COFFEES

**Lungo (long shot) Espresso** **2,75\$**

**Café au lait** **4,00\$**

**Cappuccino** **4,00\$**

**Mocha** **4,00\$**

### SWEET WAFFLES \*New\*

**The Chocolate Waffle** **\$10.00**  
Homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls

**The Nutella Waffle** **\$10.00**  
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** **\$11.00**  
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\$*