

45\$

BRUNCH DU DIMANCHE

10H45 À 13H30

Plats à la carte servis avec pâtisseries, fruits frais, fromage Québécois et un mimosa

BURATINI

Pain au levain effleuré à l'ail puis garni de bruschetta, prosciutto de canard fumé maison et d'une réduction balsamique

CASSOLETTE

Chorizo, pommes de terre Gabrielle, maïs, tomates fumées et oignons verts recouverts d'un émietté de fromage de chèvre, d'un œuf cuit à votre choix et d'une sauce hollandaise fumée.

Servi avec choix de pain multigrain ou au levain

GAUFRE BELGE

Compote de camerises, mascarpone à la vanille, confiture de bacon à l'érable et sirop d'érable

LE SOLEIL LEVANT

Deux œufs au choix servis avec flanc de porc Nagano croustillant, saucisse maison, pommes de terre croustillantes avec ketchup fumé et notre moutarde en grains

L'HÉRITAGE MACLAREN

Deux œufs pochés servis sur pain focaccia maison, garnis d'oignons caramélisés au Jack Daniels, de jambon cuit sur l'os, le tout recouvert d'une sauce hollandaise fumée et servi avec asperges à l'anglaise

Option végétarienne servi avec salade de champignons

LES CHANTS DE LA RIVE

Pain multigrain grillé, garni d'un guacamole maison, gravlax de saumon, mousse de chèvre à l'aneth et zestes d'agrumes. Le tout recouvert d'un œuf poché, roquette et d'une réduction balsamique

Petits extras

Gravlax 7.00\$

Saucisse 6.00\$

Flanc de porc 4.50\$

Sauce hollandaise fumée 3.00\$



\$45

SUNDAY BRUNCH

10:45AM UNTIL 1:30PM

À la carte plates served with breakfast pastries, fresh fruit, Québécois cheese and a mimosa

BURATINI

Served on garlic-rubbed sourdough bread, topped with bruschetta, house-smoked duck prosciutto and a balsamic reduction

CASSOLETTE

Chorizo, Gabrielle potatoes, corn, smoked tomatoes and green onions topped with a crumble of goat cheese, your choice of cooked egg and smoked hollandaise sauce

Served with a choice of multigrain or sourdough bread

BELGIAN WAFFLE

Served with haspkap compote, vanilla mascarpone, maple bacon jam and maple syrup

SUNRISE

Two eggs of your choice served with crispy Nagano pork belly, homemade sausage cooked on the grill, crispy potatoes, smoked ketchup and homemade grainy mustard

MACLAREN'S HERITAGE

Two poached eggs served on homemade focaccia bread, topped with Jack Daniels caramelized onions, smoked ham and a smoked hollandaise sauce, served with asparagus

*Vegetarian option: Seasoned mushroom salad

RIVERSIDE SONGS

Grilled multigrain toast topped with homemade guacamole, salmon gravlax, goat cheese mousse with dill and citrus zest,

Served with a poached egg, arugula and a balsamic reduction.

Extra sides

Salmon gravlax \$7.00

Sausage \$6.00

Pork belly \$4.50

Smoked hollandaise sauce \$3.00

