

## LA CORBEILLE DU BOULANGER

24

- croissant 5
- chocolatine 5
- danoise 5
- croissant aux amandes 5
- pain au raisin 5
- sacristain 5

### GARNITURES AU CHOIX

confitures framboise, fraise,  
orange, miel, Nutella

fruit frais et trempette  
au yogourt et miel

19  
plateau pour 2

## LES À CÔTÉS

8

- frites
- dirty rice
- salade César
- carottes heirloom  
et menthe fraîche
- chou-fleur, amandes,  
raisins et huile de cari
- purée de pommes de terre
- brocoli, vinaigrette au citron

## FRUITS DE MER

LE PLATEAU DU CHEF  
pour 2

50

- 8 huîtres
- 1 rillettes
- 1 ceviche
- 4 crevettes

### HUÎTRES

Voir la sélection  
du marché

### CRUSTACÉS

Servi frais

Palourdes de petites tailles (6)

14

Pattes de crabe

P/M

Demi homard, mayonnaise

21

Cocktail de crevettes géantes (4)

24

Caviar maison Kaviari 12gr

45

être avec toi



## BRUNCH

### PETITS PLAISIRS

Plus c'est mignon, plus c'est bon

- Fumoir à bacon à l'érable
- Lollipop cakes

4

### DEUX ŒUFS À VOTRE GOÛT

bacon à l'érable, saucisse  
ou jambon français,  
frites maison et pain grillé

16

### BANANA DREAM

gaufre, chantilly, bananes  
et pacanes caramélisées à l'érable

19

### MISH-MASH OMELETTE (3 œufs)

17

5 GARNITURES AU CHOIX :

- tomates
- poivrons
- épinards
- oignons
- asperges
- cheddar fort
- fromage Oka
- fromage de chèvre
- bacon à l'érable
- Jambon français

### CABANE À SUCRE

crêpe au beurre d'érable,  
jambon français glacé à l'érable,  
fèves au lard avec bacon et cretons

22

### BÉNÉDICTINE DE HOMARD

œuf poché déposé sur  
de la chair de homard poêlé au beurre,  
épinards et muffin Anglais,  
sauce hollandaise

26

### POUTINE AUX FRUITS DE MER

sélection de fruits de mer, frites,  
fromage en grains,  
sauce aux coquillages et vin blanc

14

### HAMBURGER SIGNATURE Ê.A.T.

bacon, cheddar à la bière noire,  
laitue romaine, tomate, beurre  
à l'oignon doux et frites

19

### STEAK & EGGS

filet de boeuf, œufs à votre goût,  
pommes de terre et bacon

29

## MEZZE

### CAMEMBERT CHAUD

21

- pommes
- baguette
- croustilles
- boudin noir

La tablée 32

### SAUMON

22

- sashimi, saké eau du désir
- saumon fumé, crémeux à l'aneth
- mariné au citron  
et grillé à la cendre
- tartare à la moutarde douce

La tablée 34

### MÉDITERRANÉEN

24

- olives Bella di Cerignola,  
huile de truffe, chou-fleur râpé
- tapenade d'olive Kalamata,  
croûtons de baguette
- rouille
- pieuvre grillée à l'huile  
d'olive citronnée

La tablée 36

### CANARD

28

- foie gras, fleur de sel,  
confiture de figue
- rillettes de canard  
à l'écorce d'orange
- panna cotta foie gras  
et pacanes caramélisées
- magret fumé et miel de lavande

La tablée 39

## HORS D'ŒUVRES

SALADE DE ROQUETTE  
parmesan, huile d'olive  
et vinaigre de xérès

10

VELOUTÉ AUX  
COQUILLAGES

pomme de terre, fenouil,  
palourdes, bacon fumé

12

SALADE CÉSAR GRILLÉE

romaine grillée,  
morue noire fumée,  
parmesan et lime

14

SANS GLUTEN

## SMOOTHIES

fruit de la passion,  
mangue et banane  
11

mélange de baies,  
yogourt et miel  
11

kale, spiruline,  
pommes Granny Smith  
et lait d'amande  
12

## JUS FRAIS

6

orange

pamplemousse

être avec toi



## COCKTAILS

### MIMOSA

Nino Franco Prosecco  
+ veuillez sélectionner:

- orange
- fraise
- mangue
- myrtille

10

### CAESAR FRUITS DE MER

huître, bloody Caesar  
14

### CHAMPAGNE COCKTAIL

Cointreau, Angostura bitters,  
sucre, Champagne  
16

Veuve Clicquot Ponsardin  
(375ml)  
Brut, Reims, Fr  
85

## CHAMPAGNE

Çavodix Brut Rosé, André-Michel Brégeon, Fr	90
Phil'en Bulle Domaine Philippe Tessier, Loire, Fr	90
Laurent-Perrier Brut, Fr	120
Décoré Réserve, Brut Brut, Bourdaire-Gallois, Pouillon, Fr	144
Laurent-Perrier Rose, Fr	145
Moët et Chandon Brut Impérial Épernay, Fr	175
Cristal 2006 Brut, Louis Roederer, Reims, Fr	640
Cristal rosé Brut, Louis Roederer, Reims, Fr	1000

## BULLES

	Verre	BT
Prosecco di Valdobbiadene Brut, Nino Franco, It	12	60
Crémant de Loire Brut Rosé, Yves Guégniard, Loire, Fr		72
Crémant d'Alsace Brut zéro, Domaine Boesch, Alsace, Fr		85

## BLANC

	Verre	BT
Trentino 2013 Gewurztraminer, Cantina Rotaliana, It	12	55
Chardonnay 2012 Russian River Valley, La Crema, Sonoma County	20	95

## ROUGE

	Verre	BT
Igt Rosso Veronese 2011 L'Inverno, Palazzo Maffei, Vénétie, It	14	65
St-Joseph 2013 Gourmandises, Guy Farge, Rhône, Fr	18	87

## THÉ

4.25

### VERT

*ZEJIANG LONG JING, Chine*  
Floral et herbacé, noisette fraîche

*PERLES DU DRAGON, Chine*  
Parfumé au jasmin

*BAI HAO JINGMAI, Chine*  
Écorce, poire cuite, zestes d'agrumes,  
épices douces, fleurs capiteuses

### NOIR

*DARJEELING 2ND FLUSH GOPALDHARA, Inde*  
Fruits secs, fleurs sauvages, épices

*EARL GREY, Inde*  
Aromatisé à la bergamote italienne

*CHAI' CAMELLIA, Inde*  
Cardamome, muscade, cannelle, gingembre

*LAPSANG SOUCHONG, Chine*  
Boisé, anissé, fumé

### WULONG

*ASSAM BANASPATY, Inde*  
Tabac, malt, pruneau

### TISANES

#### ZESTE ÉCLAIR

*ROOIBOS (sans caféine), Afrique du Sud*  
Éclats de pamplemousse, cannelle,  
gingembre, cardamome, citronnelle

*SUBLIME BIOLOGIQUE, Canada*  
Camomille, citronnelle, rose sauvage

*THÉ DU LABRADOR, CANADA*  
Agrumes, végétal et cèdre

### THÉ VIEILLI

*PU ER 1992 MENGHAI*

*Pu Er Shu, Chine*

Cuiré, bois brûlé, céréales, épices ..... 6,50

## HORAIRES

### PETIT-DÉJEUNER

LUN-VEN  
6H30 - 11H30  
SAM & DIM  
7H00 - 11H30

### DÎNER

LUN-VEN  
11H30 - 17H30

### SOUPER

LUN-DIM  
17H30 - 23H00

### SOUPER TARDIF

JEU-SAM  
23H00 - 1H30

LE BAR  
À HUÎTRES  
SAMEDI  
11H30 - 17H30

BRUNCH  
DIMANCHE  
11H30 - 17H30

CAFÉ AU LAIT  
6,00

## CAFÉ

ESPRESSO MACCHIATO  
4,50

CAPPUCCINO  
6,00

CAFÉ CORTADO  
4,25

ESPRESSO  
3,85 / 4,50

CAFÉ FILTRE  
3,00  
fait maison  
CHOCOLAT CHAUD  
5,00



@EATatW #EATbrunch #EATatW