

# PETIT-DÉJEUNER / BREAKFAST

EN SEMAINE: Servi entre 6h30 et 10h30 / WEEKDAYS: Served between 6:30am and 10:30am  
SAMEDI ET DIMANCHE : Servi entre 7h00 et 11h00 / WEEKENDS: Served between 7am to 11am

COMPOSEZ LE 612 / CALL 612

## CONTINENTAL

À VOTRE CHAMBRE / IN YOUR ROOM - 20 \$

POUR LES ENFANTS DE 12 ANS ET MOINS / FOR CHILDREN 12 AND UNDER - 10.50 \$

Remplissez le menu du petit-déjeuner prévu à cet effet et accrochez-le à la poignée de votre porte avant 3 heures du matin. Certains des plats suivants ne sont pas inscrits sur le menu réduit accroche-porte. Pour les commander, il vous suffit d'écrire vos choix dans la section « Commentaires ».

Please fill out the breakfast form and hang it on your doorknob before 3am.

Some of the dishes on this menu are not listed on the doorknob menu. To order them, simply write your choices in the "Comments" section.

## LE CLASSIQUE

### THE CLASSIC

Deux ou trois œufs cuits à votre goût, accompagnés d'un choix de deux viandes (bacon, saucisses ou jambon, cretons), fèves au lard, pommes de terre maison, tomate à la provençale et rôties.

Two or three eggs cooked to your liking, with choice of two meats (bacon, sausages or ham, cretons), baked beans, homemade potatoes, Provencal tomato and toast.

- 13.95 \$ (2 œufs / 2 eggs)

- 14.95 \$ (3 œufs / 3 eggs)

## BAGEL

LE MONTRÉALAIS - 17.95 \$

Saumon fumé et fromage à la crème, accompagné de pommes de terre maison et salade verte.

Smoked salmon and cream cheese, served with homemade potatoes and green salad.

## GAUFRE

### WAFFLE

LA BELGE - 15.95 \$

Flocons de sucre d'érable, bleuets, sirop d'érable, crème fouettée

Maple sugar flakes, blueberries, maple syrup, whipped cream

## LES OMELETTES

### THE OMELETTES

Accompagnées de pommes de terre maison, tomate à la provençale et rôties.  
Served with homemade potatoes, Provencal tomato and toast.

LA SAUVAGE - 16.95 \$

Sauté de champignons sauvages aux fines herbes

Sautéed wild mushrooms with fine herbs

LA FRANÇAISE - 14.95 \$

Jambon et fromage suisse  
Ham and Swiss cheese

## LES OEUFS BÉNÉDICTINE

### THE EGGS BENEDICT

Deux œufs pochés sur muffin anglais légèrement grillé, nappés de notre délicieuse sauce hollandaise maison, accompagnés de pommes de terre et d'une tomate à la provençale.

Two eggs served on a grilled English muffin topped with our homemade Hollandaise sauce, served with potatoes and Provencal tomato

LE CONVOITÉ - 17.95 \$

Jambon cuit maison à l'érable  
Home-cooked ham with maple syrup  
ou / or

Épinards et chèvre sur muffin anglais  
Spinach and goat cheese on english muffin

L'OEUFUMÉ - 20.95 \$

Saumon fumé sur muffin anglais  
Smoked salmon on English muffin

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE: Des frais fixes de 3 \$, les taxes (TPS et TVQ) et le pourboire (15%) seront ajoutés à votre facture pour chaque livraison.

FOR ROOM SERVICE: A \$3 fixed fee, taxes (QST and GST) and tips (15%) will be added to your bill for each delivery.

## DE NOTRE CUISINE / FROM OUR KITCHEN

Midi à 22 h 30 / Noon to 10:30pm  
COMPOSEZ LE 612 / CALL 612

### ENTRÉES / APPETIZERS

POTAGE DU MOMENT - 10 \$  
Soup of the day

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE - 13 \$  
Onion soup au gratin

SALADE CÉSAR, BACON CROUSTILLANT - 12 \$  
Caesar salad, crispy bacon

SALADE WEDGE - 15 \$  
Iceberg, vinaigrette ranch, fromage Mimolette vieilli,  
prosciutto, pacanes fumées / sucrées  
Iceberg lettuce, ranch vinaigrette, aged Mimolette cheese,  
prosciutto, smoked candied pecans

ACCRA DE CRABE (2) (1) - 15 \$  
Crab accra (2) (1)

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE (ENTRÉE) - 17 \$  
The classic beef tartare (appetizer)

### PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE AVEC FRITES - 25 \$  
The classic beef tartare with fries

CARBONARA BACON & OEUF - 24 \$  
Tagliatelles fraîches, oeuf poché, bacon maison  
Bacon & egg carbonara – Fresh tagliatelles, poached egg,  
homemade bacon

POUTINE DE CHARLEVOIX AU BŒUF BRAISÉ - 17 \$  
Bœuf du Québec, migron, st-guillaume, sauce maison  
Charlevoix Braised beef poutine – Québec beef, migron, st-  
guillaume, homemade sauce

MÉCHANT BURGER 10ÈME ANNIVERSAIRE - 19 \$  
Mix à burger exclusif, fromage Île-au-Grues, bacon, chipotle,  
frites maison  
10th Anniversary méchant burger – Exclusive burger mix, île-  
au-Grues cheese, bacon, chipotle, homemade fries  
Servi avec poutine / Served with poutine +6.25 \$

GRILLED CHEESE À L'EFFILOCHÉ D'AGNEAU - 14 \$  
Effiloché d'agneau et cheddar île-aux-Grues fumé sur pain  
campagnard

SAUMON GRILLÉ - 28 \$  
Pavé de saumon grillé, purée de betteraves et combawa,  
salade d'haricots verts et fenouil  
Grilled salmon, beets and combawa purée, green beans and fennel  
salad

FILET MIGNON DE BŒUF - 226G - 48 \$  
Jus de veau, avec frites et salade verte  
Grilled sterling beef filet mignon - 6 oz, green pepper sauce,  
with fries and salad

### DESSERTS

GÂTEAU MONSTER - 9 \$  
Cheesecake au caramel, gâteau banane, mousse chocolat  
Monster cake : Caramel cheesecake, banana cake, chocolate  
mousse

SHORTCAKE AUX FRAISES - 9 \$  
Gâteau vanille, confiture de fraise, guimauve  
Strawberry shortcake : vanilla cake, strawberry jam,  
marshmallow

### CAFÉ / COFFEE

Espresso	3.25 \$
Espresso double	4.25 \$
Cappuccino	4.75 \$
Café latte	(tasse) 4.75 \$ (bol) 5.75 \$
Mokaccino	4.75 \$
Macchiato	4.25 \$
Chocolat chaud / Hot chocolate	3.75 \$

### BOISSONS / BEVERAGES

Orange	4.25 \$
Pamplemousse / Grapefruit	4.25 \$
Pomme / Apple	4.25 \$
Canneberge rouge / Red cranberry	4.25 \$
Lait / Milk	4.25 \$
Eau naturelle / Natural water	(350ml) 3.75 \$ (750ml) 7.25 \$
Eau pétillante / Sparkling water	(350ml) 3.75 \$ (750ml) 7.25 \$

Menu servi par / Menu offered by

VERSES

Avril 2017

**N**  
NELLIGAN