

TABLE D'HÔTE



_____ ENTRÉES ou POTAGES _____

Ris de veau, glacé à l'érable et panais rôtis

Lapin braisé sur risotto d'orge au maïs

Potage du jour

Chaudrée de poisson de l'Auberge

_____ PLATS PRINCIPAUX _____

Filet de saumon frais, sauce hollandaise et câpres 45

**Filet mignon de bœuf grillé et flambé au Cognac,
sauce au poivre 8 oz | 65**

**Terre et Mer (mignon de veau et pétoncles (3)),
sauce citron et ail confit 58**

Flétan de l'Atlantique et crevettes tigrées (5) sur riz 55

Grillade du jour, sauce au porto 50

Cuisse de canard confite, sauce au foie gras 44

Pâtes aux champignons, oignons caramélisés et épinards 41

DESSERTS

**Pomme en cage
Gâteau du Chef
Gâteau fondant au chocolat**

BOISSONS

**Café filtre, thé, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 5.50
Café au lait 5.50
Cafés flambés 8.75**



TABLE D'HÔTE FORFAIT



ENTRÉES ou POTAGES

Ris de veau, glacé à l'érable et panais rôtis

Lapin braisé sur risotto d'orge au maïs

Potage du jour

Chaudrée de poisson de l'Auberge

PLATS PRINCIPAUX

Filet de saumon frais, sauce hollandaise et câpres

Filet mignon de bœuf grillé et flambé au Cognac,
sauce au poivre 8 oz | extra 15

Terre et Mer (mignon de veau et pétoncles (3)),
sauce citron et ail confit

Flétan de l'Atlantique et crevettes tigrées (5) sur riz

Grillade du jour, sauce au porto

Cuisse de canard confite, sauce au foie gras

Pâtes aux champignons, oignons caramélisés et épinards

DESSERTS

Pomme en cage
Gâteau du Chef
Gâteau fondant au chocolat

BOISSONS

Café filtre, thé, infusion 2.75
Espresso 3.50
Cappucino 5.50
Café au lait 5.50
Cafés flambés 8.75





ENFANTS

(12 ans et moins)

Potage du jour

Filet de poisson du jour

Filets de poulet de grain

Filet mignon de bœuf 4 oz

Crème glacée et breuvage

0-5 ans | 9

6-12 ans | 15



Menu sans gluten disponible

ALLERGIES

Si vous ou une personne à votre table souffrez d'allergies alimentaires, merci de le mentionner à votre préposé(e) au service afin d'assurer votre sécurité et confort.

kids

(12 and less)

Soup of the day

Fish of the day

Chicken breast fillets

Filet mignon 4 oz

Ice cream and beverage

0-5 | 9

6-12 | 15



Gluten-free menu available

ALLERGIES

If you or a person at your table is allergic to any food, please inform your waiter to ensure a good follow-up with the chicken team.



TABLE D'HÔTE

STARTER or SOUP

Maple-glazed sweetbread with roasted parsnip

Braised rabbit on barley risotto with corn

Soup of the day

Auberge's fish chowder

MAIN COURSE

Fresh salmon with capers and Hollandaise sauce 45

**Filet mignon flambé in Cognac,
pepper sauce 8 oz | 65**

**Surf and Turf (Veal Medallion and Scallop (3))
with confit garlic and lemon sauce 58**

Atlantic halibut and tiger shrimps (5) on rice 55

Grilled meat of the day with port sauce 50

Confit duck leg with foie gras sauce 44

Pastas with mushrooms, caramelized onions and spinach 41



DESSERT

**Caged apple puff pastry
Chef's cake
Chocolate cake**

Hot drinks

**Filter coffee, tea, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 4
Latte 5
Flambé coffee 8.75**



TABLE D'HÔTE PACKAGE

STARTER or SOUP

Maple-glazed sweetbread with roasted parsnip

Braised rabbit on barley risotto with corn

Soup of the day

Auberge's fish chowder

MAIN COURSE

Fresh salmon with capers and Hollandaise sauce

**Filet mignon flambé in Cognac,
pepper sauce 8 oz | extra 15**

**Surf and Turf (Veal Medallion and Scallop (3))
with confit garlic and lemon sauce**

Atlantic halibut and tiger shrimps (5) on rice

Grilled meat of the day with port sauce

Confit duck leg with foie gras sauce

Pastas with mushrooms, caramelized onions and spinach



DESSERT

**Caged apple puff pastry
Chef's cake
Chocolate cake**

Hot drinks

**Filter coffee, tea, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 4
Latte 5
Flambé coffee 8.75**



CARTE DES VINS



VINS AU VERRE et ½ BOUTEILLES (375 ml)

BULLES MINI-FORMAT

Champagne David Bourdairé Brut Meunier (375 ml) 75

VINS BLANCS AU VERRE

Pinot Grigio 2018, Hawkes Bay, *Oyster Bay* 9

Chardonnay Morning Fog 2018, Californie, *Wente* 10

VINS ROUGES AU VERRE

Pinot Noir 2018, Valle de San Antonio, *Cono Sur* 9

Cabernet Sauvignon 2018, Californie, *Sebastiani* 10

VINS BLANCS ½ BOUTEILLES (375 ml)

La Sablette 2018, Muscadet-Sèvre et Maine, *Marcel Martin* 21

Bourgogne Aligoté 2018, *Marquis de Jouennes* 22

VINS ROUGES ½ BOUTEILLES (375 ml)

Beaujolais-Villages 2018, *Georges Duboeuf* 22

Campofiorin 2017, *Masi* 25

VIN DE TABLE (blanc ou rouge)

Verre : 5.50 Demi-litre : 16 Litre : 26

VIN ROSÉ

Pétale de Roses, Côtes-de-Provence, <i>Régine Sumeire</i>	2019	48
Locus Lane, Beamsville Bench, <i>Hidden Bench</i>	2018	60
Sancerre, <i>Domaine Denizot</i>	2018	65

LES BULLES

Fiol Prosecco Extra Dry		42
Baga Astronauta Bruto 2015, Bairrada, <i>Caves de Montanha</i>		70
Pétillant Naturel Chante Pinot, Vin de France, <i>Josmeyer</i>		70
Champagne David Bourdairé Brut Meunier		125
Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut (1.5L)		250
Champagne David Bourdairé Brut Meunier (Jeroboam 3L)		600

VINS BLANCS

CANADA

Chardonnay, Niagara Peninsula, <i>Tawse Winery</i>	2017	48
Riesling, Beamsville Bench, <i>Hidden Bench</i>	2017	70
Irreverence, Niagara Peninsula, <i>Pearl Morissette</i>	2017	85

ÉTATS-UNIS

Chardonnay Morning Fog, Californie, <i>Wente</i>	2018	48
--	------	----

AFRIQUE DU SUD - NOUVELLE-ZÉLANDE

Sauvignon Blanc Réserve, Afrique du Sud, <i>Darling Cellars</i>	2019	40
Pinot Grigio, Hawkes Bay, <i>Oyster Bay</i>	2019	45

VINS BLANCS

ITALIE - ALLEMAGNE - PORTUGAL - GRÈCE

Kallstadter Riesling Kabinett Trocken, Pfalz, <i>K. Ruprecht</i>	2017	50
Riesling Trocken « OMG », Mosel, <i>Selbach Oster</i>	2015	85
Vinho de Talha Astronauta, Vin orange naturel	2016	150

FRANCE - ALSACE

Pinot Gris, <i>Pfaffenheim</i>	2018	38
Gentil, <i>Hugel</i>	2018	40

FRANCE - BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté Silex, <i>Vignerons de Buxy</i>	2018	40
Mâcon Lugny Les Genièvres, <i>Louis Latour</i>	2018	48
Chablis Saint Martin, <i>Domaine Laroche</i>	2018	58
Pouilly-Fuissé, <i>Jean-Claude Boisset</i>	2018	60

FRANCE - LOIRE

Menetou-Salon, <i>Philippe Gilbert</i>	2017	75
--	------	----

FRANCE – SUD-OUEST – LANGUEDOC – RHÔNE

Châteauneuf-du-Pape, <i>Raymond Usseglio & Fils</i>	2018	125
---	------	-----



VINS ROUGES

AUTRICHE - ESPAGNE

Blaufrankisch, Burgenland, <i>Meinklang</i>	2017	60
La Maldicion, Vinos de Madrid, <i>Cinco Legua</i>	2018	45
Arrayan Seleccion, Méntrida, <i>La Verdosa</i>	2016	65

CHILI

Pinot Noir, Valle de San Antonio, <i>Cono Sur</i>	2018	40
---	------	----

CANADA

Gamay, Niagara Peninsula, <i>Malivoire</i>	2018	48
Méritage, Niagara Peninsula, <i>Greenlane</i>	2013	70
Peace & Harmony, Niagara-on-the-Lake, <i>Reimer</i>	2012	70
Métis rouge, Niagara Peninsula, <i>Pearl Morissette</i>	2017	95



VINS ROUGES

ETATS-UNIS

Cabernet Sauvignon, Californie, <i>Sebastiani</i>	2018	48
Pinot Noir Petite Incline, Willamette Valley, <i>Roy & Fils</i>	2016	125
Pinot Noir Yamhill Cuvée, Willamette Valley, <i>Serene</i>	2011	160

FRANCE - BORDEAUX

Château La Gasparde Prestige, Côtes-de-Castillon, <i>Janoueix</i>	2015	75
Château Croix-Mouton, Bordeaux Supérieur, <i>J-P Janoueix</i>	2015	75
Dom. de Viaud, Lalande-de-Pomerol, <i>L. Biellé</i>	2000	85
Château La Croix Toulifaut, Pomerol, <i>Jean Janoueix</i>	2015	135
Château Haut-Sarpe, St-Émilion Grand Cru, <i>J. Janoueix</i>	2015	150
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc, <i>Quié</i>	2011	95
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc, <i>Quié</i>	2006	90
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc, <i>Quié</i>	2000	185
Château Rauza-Ségla, Margaux Grand Cru Classé	2006	325

FRANCE – BORDEAUX (FORMAT FESTIF)

Dom. de Viaud, Lalande-de-Pomerol, <i>L. Biellé 1.5L</i>	2003	175
Dom. de Viaud, Lalande-de-Pomerol, <i>L. Biellé 3L</i>	2001	400
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc, <i>Quié 3L</i>	2005	750
Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, Haut-Médoc, <i>Quié 6L</i>	2010	1200

VINS ROUGES

FRANCE - BOURGOGNE

Pinot Noir Les Ursulines, Bourgogne, <i>Jean-Claude Boisset</i>	2018	55
Savigny-Les-Beaune, <i>Domaine Serrigny</i>	2016	110
Mercurey 1 ^{er} Cru Clos du Château de Montaigu, <i>Meix Foulot</i>	2017	125
Chambolle-Musigny, <i>Jean-Claude Boisset</i>	2015	200
Pommard 1er Cru Clos Blanc, <i>Domaine Génot-Boulangier</i>	2012	225
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Craipillot, <i>Confuron Cotetidot</i>	2014	250
Charmes-Chambertin Grand Cru, <i>Domaine Henri Richard</i>	2013	425

FRANCE - BEAUJOLAIS

Beaujolais En Besset, <i>Domaine de Fa (Graillot)</i>	2017	70
---	------	----



VINS ROUGES

FRANCE – VALLÉE DE LA LOIRE

L'Impromptu, Côtes d'Auvergne, <i>Desprat St-Verny</i>	2018	45
Saumur-Champigny, <i>Domaine Sanzy</i>	2017	85
Saumur-Champigny, <i>Domaine Sanzy (1.5L)</i>	2017	175
Saumur-Champigny, Les Poyeux, <i>Domaine Sanzy</i>	2016	150

VALLÉE DU RHÔNE

Héritage, Côtes-du-Rhône, <i>Ogier</i>	2018	40
Coudoulet de Beaucastel, Côtes-du-Rhône, <i>Famille Perrin</i>	2017	65

RHÔNE SUD

Vacqueyras Le Village, <i>Domaine Montirius</i>	2017	50
Châteauneuf-du-Pape, <i>Raymond Usseglio & Fils</i>	2017	125



VINS ROUGES

ITALIE – PIÉMONT

Dolcetto d'Alba, <i>Gianfranco Alessandria</i>	2017	50
Barbera d'Asti Piagé, <i>Cascina La Ghera</i>	2017	55
Nebbiolo, Langhe, <i>Punset</i>	2016	70
Barbaresco Montubert, <i>Icardi</i>	2013	110
Sito Moresco, Langhe, <i>Gaja</i>	2016	150
Barbaresco, <i>Gaja</i>	2014	595

ITALIE – VÉNÉTIE

Amarone della Valpolicella, <i>Brigaldera</i>	2012	125
---	------	-----

ITALIE – TOSCANE

Scutum, Rosso Toscana, <i>Tenuta la Macchia</i>	2017	75
Il Carbonaione, Alta Valle della Greve IGT, <i>Poggio Scalette</i>	2014	120
Capogatto, Alta Valle della Greve IGT, <i>Poggio Scalette</i>	2014	120
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri, <i>Ornellaia</i>	2017	140

ITALIE – MARCHE- SICILE

Esino Rosso, <i>Failoni</i>	2015	50
Cerasuolo di Vittoria, <i>Azienda Agricola Biscaris (Nature)</i>	2018	70

LE MIRADOR

café bar terrasse

AUBERGISTE, À BOIRE ! WAITER, NEED A DRINK

BIÈRES PRESSION BEER ON TAP



Belgian Moon

12oz 7.25
20oz 9.50

Origine :
Canada/USA

Style de bière :
Ale de blé de style belge

ABV : 5,4%

Verre :
Verre à bière de blé

IBU : 9,8

Fruitée et onctueuse
Fruity & smooth



Heineken

12oz 7.25
20oz 9.50

Origine :
Hollande

Style de bière :
Lager européenne

ABV : 5,0%

Verre :
Verre à lager

IBU : 18

Équilibrée et désaltérante
Bright & balanced



La Bretteuse
Brett IPA
vieille en
barriques
7,5%

12oz 8.00
20oz 12.25

MacTavish—
Pale Ale
Américaine
5%

12oz 7.75
20oz 10.00



Les 4 surfers de
l'Apocalypso – IPA
blanche
6.5%

12oz 5.25
20oz 7.25

Buteuse
Triple Belge
10%

12oz 5.45
20oz 7.60

LE TROU DU DIABLE

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

BIÈRES BOUTEILLES

BOTTLE OF BEER

Rickard's Red	5,2%	6.75	Heineken	5,0%	7.50
Coors Light	4,2%	5.70	Sol	4,5%	7.60
Molson Export	5,0%	5.70	Bière/Beer	0,5%	7.00
Molson Dry	5,5%	5.70			
SPÉCIAL 4 à 7Molson		5.00			



SOLUTIONS LIQUIDES

LIQUID SOLUTIONS

Sangria Rouge

9.00 verre 19.15 litre

Vin rouge, Rhum, Triple sec, jus d'orange, Sprite /
Red wine, Rhum, orange juice, Sprite

Sangria Blanche

9.00 verre 19.15 litre

Porto blanc, menthe, lime, jus de canneberges
blanches, Sprite / White port, mint, lime, white
cranberry juice, Sprite

Bloody Caesar

9.00

Vodka, Clamato, sauce Worcestershire,
mélange d'épices, haricot épicé, Tabasco/Vodka,
Clamato, Worcestershire and Tabasco, mix of spices,
spicy bean, Tabasco

Mojito

9.25

Rhum blanc, menthe, sirop de canne,
lime/White rum, mint, cane syrup, lime

Apérol Spritz

11.00

Apérol, Fiol Prosecco, soda, orange et olives/
Aperol, Fiol Prosecco, soda, orange and olives

Old Fashionned

9.00

Bourbon, sirop d'agrume, orange et Angostura
bitters / Bourbon, citrus syrup, orange and
Angostura Bitters

Mirador Mood

9.00

Soho, vodka, jus de litchi, jus de canneberges
rouges / Soho, vodka, litchi juice, cranberry juice

CHAUFFEUR DÉSIGNÉ

DESIGNATED DRIVER

Red Bull

4.35

San Pellegrino Lemonata (Citron/lemon)

3.70

San Pellegrino Aranciata (Orange)

3.70

Eau gazéifiée Eska

2.80

(Eska carbonated water)

Limonade maison (Home limonade)

4.35

UNE ONCE DE SPIRITUALITÉ **SPRIT BY THE OUNCE**

TOUS NOS ALCOOLS **ALCOOL LIST**

Campari (Amer/Bitter)	7.25	Hendrick's Gin Dry Gin (Écosse/Scotland)	9.25
Tia Maria (Café/Coffee)	7.25	St-Laurent Dry Gin (Algues/Algae)	9.25
Baileys (Crème irlandaise/Irish Cream)	7.25	Gin Thuya Dry Gin (Cèdre/Cedar)	8.25
Amaretto Disaronno (Amandes/Almonds)	7.25	Bacardi Superior Rhum blanc/White rhum	7.25
Kahlua (Café/Coffee)	7.25	Appleton Rhum brun/Jamaica rhum	7.25
Knobb Creek (Bourbon)	8.05	Capitaine Morgan Spiced Rhum ambré épicé/Amber spice rhum	7.25
		Chemineaud Brandy	7.25
Crème de menthe (Blanche ou verte/White or green mint cream)	7.25	Gaston de la Grange Cognac VS	7.75
Grand Marnier (Agrumes/Citrus)	9.50	Larsen Cognac VSOP	10.00
Triple Sec (Agrumes/Citrus)	7.25	Moskovskaya Vodka (Russie)	7.25
Cinzano rouge (Vermouth)	7.25	Smirnoff Vodka framboise/Raspberry	7.25
Schnapps aux pêches (Peaches)	7.25	Greygoose Vodka	9.50
Crème de Cassis (Cassis cream)	7.00	Seagram's V.O. Whisky Canadian	7.50
Soho (Litchis)	7.00	Crown Royal Whisky Canadian	7.75
Sambucca (Anis/Anise)	7.25	Jack Daniel's Old no.7 Bourbon Whisky	7.25
Jägermeister (Herbes/Herbs) Abricot	7.25	Jameson Irish Whisky	7.50
Brandy (Abricot/Apricot) Cherry	7.25	Chivas Regal 12 ans Scotch Blended	9.25
Brandy (Cerise/Cherry)	7.25	Chivas Regal 18 ans Scotch Blended	16.25
Kucumbor (Concombre/Cucumber)	7.25	Glenlivet 12ans Single Malt	11.25
Luxardo Limoncello (Citron/Lemon)	7.25		
Tequila Sauza	7.00	Macallan Gold Highland Scotch Single Malt	12.25
Bombay Sapphire Dry Gin	7.50	Macallan 12ans Double Cask, Scotch Single Malt	15.75



À VOS FOURCHETTES ! TIME TO GRAB A BITE

LES ENTRÉES APPETIZERS

Ailes de poulet/Chicken wings (8)	11.00
Calmars frits/Fried calamari	12.00
Fondue Parmesan salade mesclun coulis de pesto de roquette/Parmesan cheese fondue with salad	12.00
Tartare de saumon à la façon de l'Auberge et frites/ Auberge salmon tartar with fries	14.00
Remplacez vos frites pour :salade jardinière 1.50	
Change your fries for :Garden salad 1.50	
Ragoût de calmars à la mexicaine	13.50

Les PLATS main course

Côtes levées et frites / Back ribs and french fries	26.00
Guedille homard et frites/ Lobster roll and french fries	28.00
Frites parmesan et mayo épicée/ Parmesan french fries spicy mayo	8.00
Poutine côtes levées / Back ribs poutine	14.00
Assiette de fromages d'ici au choix du Chef (pour une personne)	17.00
Chef 's cheese platter (for one person)	
Nachos	19.00

LES DESSERTS DESSERTS

Gâteau du Chef / Chef's cake	8.00
Tarte au sucre / Sugar pie	7.00
Gâteau fondant au chocolat / Chocolate cake	7.00

LES TAXES SONT EN SUS TAXES NOT INCLUDED

LA DENT SUCRÉE **SWEET TREAT**

ON SE RÉCHAUFFE **WARM ME UP**

RÉGULIERS/REGULAR

Café filtre/Filter coffee	2.75
Espresso	3.50
Court ou allongé/Short or lungo	
Cappuccino	4.00
Café au lait/Latte	5.50

AROMATISÉS / ALCOHOL COFFEES

Brésilien/Brazilian	8.75
Cognac, Grand Marnier, Tia Maria	
KGB	8.75
Kahlua, Grand Marnier, Baileys	
Bailey's	8.75
Bailey's	







PETITS DÉJEUNERS BREAKFAST

AUBERGE DE LA
POINTE


— 1 —

Crêpes et fruits frais
servis avec crème
anglaise /
Pancakes served with
fresh fruits and custard
sauce

13.00

— 3 —

Bol smoothie : Smoothie du
jour servi dans un bol, garni
de petits fruits frais, graines
de chia, amandes effilées et
noix de coco râpée. /
Smootie bowl : Smoothie «
du jour » served in a bowl,
with berries, chia, flaked
almonds and grated
coconut.

13,00

— 2 —

Œufs (1 ou 2) avec un choix
de viande (bacon, effiloché de
jambon braisé ou saucisses)
servis avec pommes de terre
assaisonnées, fèves au lard,
cretons et pain de ménage /
Eggs (1 or 2) with one choice
(bacon, braided ham or
sausages) served with beans,
creton and seasoned potatoes
and toasts

14,50

— 4 —

Omelette du jour,
pommes de terre
assaisonnées, et pain
de ménage. /
Omelette « du jour »
served with seasoned
potatoes and toasts.

16,00

Tous nos déjeuners à la carte incluent un choix de breuvage (café, thé, tisane, jus ou lait) ainsi qu'un accompagnement de fruits frais. All breakfast included one beverage (coffee, tea, herbal tea or milk) with fresh fruits.

EXTRAS

Jus au choix (petit) Juice small 2,75

Jus au choix (gros) Juice big 3,75

Œuf Egg 1,50

Extra de fruits frais Fresh fruits 3,50

Assiette de fruits frais Fresh fruits plate 8,95

Yogourt Yogurt 3,50

Céréales Cereal 4,50

Rôties et confiture (Toast and jam) 3,00 creton (2) 3,00

Fèves au lard Beans 2,00

Pommes de terre assaisonnées Potatoes 3,25

Bagel et fromage ou croissant confiture 4,25

Bacon (3), saucisses (2), jambon 3,25

Café, thé, infusion, lait, chocolat chaud

Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate, milk 2,75

Le Coin du Barista

Espresso (court ou allongé) 3,50

Espresso double 5,00

Café au lait ou cappuccino 5,50

Taxes ensus.



PETITS DÉJEUNERS FORFAIT

BREAKFAST PACKAGE

AUBERGE ^{DE LA}
POINTE

— 1 —

Crêpes et fruits frais
servis avec crème
anglaise /
Pancakes served with
fresh fruits and custard
sauce

— 3 —

Bol smoothie : Smoothie du
jour servi dans un bol, garni
de petits fruits frais, graines
de chia, amandes effilées et
noix de coco râpée. /
Smootie bowl : Smoothie «
du jour » served in a bowl,
with berries, chia, flaked
almonds and grated
coconut.

— 2 —

Œufs (1 ou 2) avec un choix
de viande (bacon, effiloché de
jambon braisé ou saucisses)
servis avec pommes de terre
assaisonnées, fèves au lard,
cretons et pain de ménage /
Eggs (1 or 2) with one choice
(bacon, braided ham or
sausages) served with beans,
creton and seasoned potatoes
and toasts

— 4 —

Omelette du jour,
pommes de terre
assaisonnées, et pain
de ménage. /
Omelette « du jour »
served with seasoned
potatoes and toasts.

Les déjeuners forfaits incluent un jus, un café filtre à volonté ou espresso ainsi qu'un accompagnement de fruits frais. All
breakfast package included juice, coffee at will or espresso)

EXTRAS

Jusau choix (petit) Juice small 2,75

Jusau choix (gros) Juice big 3,75

Œuf Egg 1,50

Extra de fruits frais Fresh fruits 3,50

Assiette de fruits frais Fresh fruits plate 8,95

Yogourt Yogurt 3,50

Céréales Cereal 4,50

Rôties et confiture (Toast and jam) 3,00 creton (2) 3,00

Fèves au lard Beans 2,00

Pommes de terre assaisonnées Potatoes 3,25

Bagel et fromage ou croissant confiture 4,25

Bacon (3), saucisses (2), jambon 3,25

Café, thé, infusion, lait, chocolat chaud

Coffee, tea, herbal tea, hot chocolate, milk 2,75

Le Coin du Barista

Espresso (court ou allongé) 3,50

Espresso double 5,00

Café au lait ou cappuccino 5,50

Taxes ensus.