

LE DÉJEUNER BUFFET

29.95

Les œufs du moment

Crêpes, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées

Sélection de charcuteries, fromages fermiers du Québec et saumon
fumé

Viennoiseries, granola, céréales, yogourts, fruits frais et confitures

Café, thé ou chocolat chaud

Jus de fruits frais

(Orange, tropical, canneberge, pomme, raison, pamplemousse)

LE BUFFET CONTINENTAL

23.95

Viennoiseries à votre choix, sélection de pains, fruits frais

Yogourt, céréales, confitures, miel du Château et beurre frais

Café, thé ou chocolat chaud

Jus de fruits frais

(Orange, tropical, canneberge, pomme, raison, pamplemousse)

ŒUFS

Premières Nations	24
Œufs brouillés, saumon fumé, herbes fraîches	
Bénédictine traditionnel	23
Œufs pochés, jambon fumé, pousses d'épinards, sauce hollandaise	
Bénédictine au saumon fumé	25
Œufs pochés, saumon fumé à froid, pousses d'épinards, sauce hollandaise	
Bénédictine aux légumes	22
Œufs pochés, sélection de légumes de saison, pousses d'épinards, sauce hollandaise	
Œufs miroir au plat sur un crouton de pain de seigle et fromage de chèvre, micro-pousses	19
Brouillade à la truffe noire	28
Omelette classique	19
Omelette de blancs d'œufs	16
Salade de roquette et brie fondu	
Un œuf ou deux œufs au choix, rôties incluses	11/13
Un œuf ou deux œufs au choix avec choix de viande	14/16

LES ASSIETTES

Gaufres croustillantes, chocolat fondu, banane et crème chantilly	17
Pancakes au sirop d'érable et bacon croustillant	18
Pain doré et sirop d'érable	18
L'assiette de fromages de notre cave 100gr	14
L'assiette de charcuteries	18
Bagel, saumon fumé, câpres, fromage à la crème	19

CÉRÉALES & GRUAU & PRODUITS LAITIERS

Céréales avec fruits	10
Gruau nature	8
Gruau, sucre de canne, pommes cuites, banane émincée	12
Yogourt avec muesli et fruits frais	9
Yogourt nature, fruits	4

BOULANGERIE & FRUITS

Corbeille de viennoiseries	9
Rôties	7
Salade de fruits frais	9

Café, thé et jus non inclus avec les items à la carte

LES BULLES

Face Cachée de la Pomme, Bulle de Neige, Québec	12
Parés Baltà Brut, Cava, Espagne	12
Mimosa	12
Flûte de Champagne Taittinger, France	29

JUS FRAIS

Orange, tropical, canneberge, pomme, raison, pamplemousse	6
Jus du jour	6
Jus de tomate	5

CAFÉ

Régulier	4
Espresso	5
Double Espresso	6
Cappuccino	6
Café au lait	6

THÉ ET TISANES CAMELIA SINENSIS

Earl Grey Classique	5
Darjeeling Château Frontenac Héritage	
Rooibos	
Perles de dragon (jasmin)	
Sencha Nagashima (thé vert)	

THE BREAKFAST BUFFET

29.95 / 22 usd

Chef's selection of eggs
Crepes, bacon, sausages, roasted potatoes
Selection of cured meats, Quebec cheeses & smoked salmon
Pastries, granola, cereals, yogurt, fresh fruits & jam
Coffee, tea or hot chocolate
Fresh juice (orange, tropical, cranberry, apple, grape, grapefruit)

THE CONTINENTAL BUFFET

23.95 / 18 usd

Choice of pastries, selection of bread, fresh fruits
Yogurt, cereals, jams, Château honey & fresh butter
Coffee, tea or hot chocolate
Fresh juice (orange, tropical, cranberry, apple, grape, grapefruit)

EGGS

Premières Nations	24 / 17 usd
Scrambled eggs, smoked salmon, fresh herbs	
Benedict	23 / 17 usd
Poached eggs, smoked ham, spinach, Hollandaise sauce	
Benedict with smoked salmon	25 / 18 usd
Poached eggs, smoked salmon, spinach, Hollandaise Sauce	
Benedict with vegetables	22 / 16 usd
Poached eggs, selection of vegetables, spinach, Hollandaise sauce	
Sunny-side up	19 / 14 usd
Eggs served on rye bread crouton, Baby sprouts, goat cheese	
Scrambled eggs with black truffle	28 / 20 usd
Classic omelet	19/14 usd
Egg white omelet	16 / 12 usd
Arugula salad and melted brie	
One egg or two eggs of your choice, toast included	11/9 usd
	13/10 usd
One egg or two eggs of your choice and a choice of meat	14/10 usd
	16/12 usd

Coffee, tea and juice are not included with à la carte items

*Valeur approximative en dollars US / Approximate value in US dollars



PLATES

Crispy waffle, melted chocolate, banana and whipped cream	17/13 usd
Pancakes with maple syrup & crispy bacon	18 / 13 usd
French toast and maple syrup	18 / 13 usd
The cheese plate; selection from our cheese room	14 / 10 usd
Plate of cured meats	18 / 13 usd
Bagel, smoked salmon, capers, red onions, cream cheese	19 / 10 usd

CEREALS & OATMEAL & DAIRY

Cereal with fruits	10 / 7 usd
Plain oatmeal	8 / 6 usd
Oatmeal, cane sugar , baked apple, sliced banana	12 / 9 usd
Muesli with yogurt & fresh fruits	9 / 7 usd
Yogurt – plain, fruit flavors, skim	4 / 3 usd

BAKERY & FRUITS

Basket of pastries	9 / 7 usd
Selection of toasts	7 / 5 usd
Fresh fruit salad	9 / 7 usd

Coffee, tea and juice are not included with à la carte items

*Valeur approximative en dollars US / *Approximate value in US dollars*

BUBBLES

Face Cachée de la Pomme, Bulle de Neige, Québec	12 / 9 usd
Parés Baltà Brut, Cava, Spain	12 / 9 usd
Mimosa	12 / 9 usd
Glass of Champagne Taittinger, France	29 / 21 usd

FRESH JUICE

Orange, tropical, cranberry, apple, grape or grapefruit	6 / 4 usd
Juice of the day	6 / 4 usd
Tomato juice	5 / 4 usd

COFFEE

Regular	4 / 3 usd
Espresso	5 / 4 usd
Double Espresso	6 / 4 usd
Cappuccino, Café au Lait	6 / 4 usd

TEA & HERBAL TEA CAMELIA SINENSIS

Earl Grey Classic	5 / 4 usd
Darjeeling Château Frontenac Heritage	
Rooibos	
Perles de dragon (jasmin)	
Sencha Nagashima (green tea)	