



BRUNCH

BIÈRE

480ML / 8

LAGER, MILL STREET
«MILL'S ORGANIC» 4,2%

SAISON DU NOUVEAU-MONDE, TDD
«SAISON DU TRACTEUR» 6%

WEST COAST IPA, TROU DU DIABLE
«SHAWI BEACH» 6,5%

PORTER, PIT CARIBON
«GASPÉSIENNE #13» 6,2%

SAISON SURE AU MIEL, TROU DU DIABLE
«MELLIFERA» 5%

BLANCHE IPA, TROU DU DIABLE
«LES 4 SURFEURS DE L'APOCALYPSO» 6,5%

NOUVEAU

HYDROMEL PÉTILLANT, DESROCHERS 375ML / 9
- «BEEZZ ROSÉ», AUX FRAMBOISES
- «BEEZZ IP», AVEC HOUBLON

CIDRE FERMIER, CLOS SARAGNAT 250ML / 9
«DES BULLES, GENRE»

AU VERRE

MIMOSA : JUS FRAIS & CAVA BRUT 9

EXTRAS...

ŒUF 2

PDT 3

TOAST & CONFITURE 4

SIROP D'ÉRABLE 2

SAUCISSE 5

HUÎTRES 17 / 29

CHARCUTERIES, TOAST, MARINADES, MOUTARDE 13

«WEDGE SALAD»: LAITUE ICEBERG, TOMATE, LARDON, SAUCE RANCH 10

2 OEUFS, SAUCISSE DE DINDE, PDT, TOAST 14

TATAKI DE FLANC D'ESPADON FUMÉ, OIGNONS GRILLÉS, TOMATES CERISES, CRÈME FRAÎCHE À LA LIME 14

OMELETTE AU CHEDDAR, SALADE DE BOLET, VERDURE, TOAST 15

«BISCUIT & GRAVY»: SAUCE BÉCHAMEL À LA SAUCISSE, OEUF AU PLAT, VERDURE 15

BENEDICTINE: PORCHETTA, FOCACCIA, OEUFS POCHÉS, PDT 16

OS À MOELLE, OEUFS BROUILLÉS, CHIMICHURRI, PAIN GRILLÉ 16

CRÊPE, COMPOTE DE POMMES, NOIX DE GRENOBLE, YOGOURT AU SIROP D'ÉRABLE 10



BRUNCH

BEER

480ML / 8

LAGER, MILL STREET
«MILL'S ORGANIC» 4,2%

SAISON DU NOUVEAU-MONDE, TDD
«SAISON DU TRACTEUR» 6%

WEST COAST IPA, TROU DU DIABLE
«SHAWI BEACH» 6,5%

PORTER, PIT CARIBON
«GASPÉSIENNE #13» 6,2%

SAISON SURE AU MIEL, TROU DU DIABLE
«MELLIFERA» 5%

BLANCHE IPA, TROU DU DIABLE
«LES 4 SURFEURS DE L'APOCALYPSO» 6,5%

NEW

HYDROMEL PÉTILLANT, DESROCHERS 375ML / 9
- «BEEZZ ROSÉ», AUX FRAMBOISES
- «BEEZZ IP», AVEC HOUBLON

CIDRE FERMIER, CLOS SARAGNAT 250ML / 9
«DES BULLES, GENRE»

BY THE GLASS

MIMOSA : FRESH JUICE & CAVA BRUT 9

EXTRAS...

EGG 2

POTATO 3

JAM & TOAST 4

MAPPLE SYRUP 2

SAUSAGE 5

OYSTERS 17 / 29

CHARCUTERIE, TOAST, PICKLES, MUSTARD 13

WEDGE SALAD: ICEBERG LETTUCE, TOMATOES, LARDONS, RANCH SAUCE 10

2 EGGS, TURKEY SAUSAGE, POTATOES, TOAST 14

SMOKED SWORDFISH TATAKI, BURNED SWEET ONIONS, CHERRY TOMATOES, LIME CRÈME FRAÎCHE 14

CHEDDAR OMELET, SHAVED PORCINI SALAD, GREENS, TOAST 15

BISCUIT & GRAVY: COUNTRY GRAVY WITH SAUSAGE, FRIED EGG, GREENS 15

BENEDICTINE: PORCHETTA, FOCACCIA, POACHED EGGS, POTATOES 16

BONE MARROW, SCRAMBLED EGGS, CHIMICHURRI, GRILLED BREAD 16

PANCAKE, APPLE SAUCE, WALNUTS, MAPLE SYRUP YOGURT 10