

boozy brunch

BRUNCH Jusqu'à 17 h

39,50

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grelots sautées au beurre, ail et romarin, de fruits frais et servis avec un Mimosa ou un Smoothie Boozy.

STEAK & ŒUFS

Notre filet mignon certifié Angus (4oz) servi avec deux œufs tournés.

PAIN DORÉ

Fruits frais avec coulis de beurre au rhum

SAUMON GRAVLAX

Saumon du Pacific, cuit au sel, gin, baie de Genièvre et romarin. Servi avec fromage à la crème et Bagel St-Viateur.

BURGER DE GAUFRE

Deux œufs miroir, bacon, gruyère, trois boulettes, dans un sandwich fait de deux gaufres et arrosé de sirop d'érable Canadien.

RÔTIE, ŒUFS GRILLÉS ET AVOCAT

Deux œufs miroir frits, servis sur un lit de guacamole et de tranches d'avocat, jeunes pousses et tomates cerises.

À LA CARTE

SALADE TOMATE, MANGUE ET MENTHE

14

Servie avec un chip de Serrano croustillant

SALADE MÉDITERRÉENNE GRECQUE

14

Tomates, concombres, oignons rouges, olives, fromage feta, huile d'olive, citron et origan

ASSIETTE D'ENTRÉES

16

Pain ciabatta grillé et parfumé à l'huile d'olive infusée d'ail servi avec bruschetta, tapenade d'olives kalamatas et houmous

LOUKANIKO

16

Saucisse de porc traditionnelle grecque servie avec citron

LIL MACS

17

Deux mini burgers garnis de fromage gruyère, oignons caramélisés, cornichons à l'aneth et sauce secrète Bonsecours

SAUMON NOIRCI CAJUN

20

Saumon du Pacifique grillé assaisonné de notre mélange d'épices cajun

OKTAPODI

22

Pieuvre grillée parfumée à l'huile d'olive infusée d'origan et de citron servie avec câpres

TATAKI AU THON AHI CROÛTE SÉSAME

23

Servi avec une réduction de soya

TOSTADA DE THON D'OAXACA

20

Sambal Oelek, sauce soya, huile de sésame, jus de lime, oignons verts, jeunes pousses, carottes marinées à l'asiatique, sésame noir, coriandre et guacamole traditionnelle

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

21

Sélection de viandes séchées servies avec crostini parfumé à l'huile d'olive infusée d'ail et moutarde de Dijon

BURRATTA ET PÊCHES GRILLÉS

24

Pêches grillés citronné sur lit de roquette, tomates cerises, pistaches, fromage burrata, huile d'olives et réduction de balsamique

DESSERTS

10,50

ANANAS GRILLÉ

Glacé d'un sirop vanille et érable, accompagné de yogourt Grecque au miel

MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS

Trois étages de chocolats (noir, blanc et au lait) et gaufrette.

LES TAXES ET SERVICES NE SONT PAS INCLUS.



boozy brunch

BRUNCH Available until 5pm

39.50

All our dishes are served with baby potatoes sautéed in butter, garlic and rosemary, a plate of fresh fruit and a Mimosa or a Boozy Smoothie.

STEAK & EGGS

Our 4oz certified Angus filet mignon seasoned, served with two eggs over easy

FRENCH TOAST

Fresh fruit with a rum butter coulis

BOOZY SALMON GRAVLAX

Pacific Salmon cured with gin, juniper berries, rosemary, served with cream cheese and St Viator bagels

WAFFLE BURGER

Two eggs sunny-side up, bacon, gruyère cheese, three burgers sandwiched between two waffles and topped with Canadian maple syrup

TOAST EGG AND AVOCADO

2 fried eggs served sunny side up on a bed of Guacamole and sliced avocado topped with sprouts and chopped cherry tomatoes.

À LA CARTE

TOMATO, MANGO & MINT SALAD

14

Topped with a crisp Serrano chip

GREEK MEDITERRANEAN SALAD

14

Tomatoes, cucumbers, red onions, olives, feta cheese, olive oil, lemon and oregano

STARTER PLATE

16

Grilled ciabatta bread rubbed with garlic infused olive oil, served with bruschetta, kalamata olives tapenade and hummus

LOUKANIKO

16

Traditional Greek pork sausage served with lemon

LIL MACS

17

Two mini burgers topped with Gruyère cheese, caramelized onions, dill pickles and Bonsecours secret sauce

CAJUN BLACKENED SALMON

20

Pacific grilled salmon seasoned with our Cajun spice mix

OKTAPODI

22

Grilled Mediterranean octopus with a drizzle of lemon and oregano-infused olive oil topped with capers

GRILLED AHI TUNA TATAKI, SESAME CRUSTED

23

Served with a soy reduction.

OAXACA TUNA TOSTADA

20

Sambal oelek, soya sauce, sesame oil, lime juice, chives, sprouts, Asian pickled carrots black sesame, cilantro and traditional guacamole

CHARCUTERIE BOARD

21

Selection of cured and dried cold meats served with garlic-infused olive oil crostini, and Dijon mustard

BURRATTA AND GRILLED PEACHES

24

Grilled peaches with lemon, on a bed of arugula, cherry tomatoes, pistachios, burrata cheese, olive oil and balsamic reduction

DESSERTS

10,50

GRILLED PINEAPPLE

Covered in a vanilla and maple syrup glaze and served with Greek yogurt and honey

THREE-CHOCOLATE MOUSSE

Three layers of dark, white and milk chocolate served with a wafer cookie

TAXES AND SERVICES ARE NOT INCLUDED.

