



BUFFET ADULTE 34.00 \$
BUFFET ENFANTS 6 À 12 ANS 17,00 \$

SERVIS AVEC JUS ET CAFÉ RÉGULIER

ANANAS RÔTI À L'ÉRABLE ☹️	23
Servi sur une galette moelleuse au gruau (<i>Graines de chia, citrouille, lin</i>) et yogourt de brebis	
BAGEL SAUMON FUMÉ ☹️	22
Oignons confits, fromage à la crème	
LE CANADIEN ☹️☹️	26
Deux œufs à votre façon, bacon, saucisses, pommes de terre rissolées, rôties	
BÉNÉ MONTEBELLO ☹️	27
Deux œufs pochés, muffin anglais, jambon, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées	
POUTINE DÉJEUNER ☹️	26
Oeuf poché, fèves au lard, fromage en grains de Montebello, sauce hollandaise	
OMELETTE DE LA PETITE-NATION ☹️☹️	26
Jambon de la Ferme Moreau et Cheddar de Montebello, pommes de terre rissolées, rôties	
CRÊPES FRANÇAISES	22
Beurre d'érable	
PAIN PERDU AUX RAISINS	22
Crème fraîche, chocolat et noix	

POUR LES PETITS - 6 À 12 ANS

SERVIS AVEC JUS

LE CANADIEN ☹️☹️	14
Un œuf, un choix de viande, pommes de terre rissolées, rôties	
BÉNÉ MONTEBELLO ☹️	14
Un œuf poché, muffin anglais, jambon, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées	
CRÊPES FRANÇAISES	14
Beurre d'érable	



AU CHANTIGNOLES

PANIER DU BOULANGER	9		
4 viennoiseries au choix du chef, beurre et confitures			
VITALITÉ	16		
Yogourt vanille, granola maison, fruits, miel de Kenauk			
EXTRAS			
1 oeuf	5	Fruits tranchés	6
Saucisses	6	Bacon	8
Fèves au lard	4	Pommes de terre rissolées	5
Céréales	5	Saumon fumé	13

CAFÉ ARTISANAL HC VALENTINE

Espresso	5
Café régulier	5
Bol de latté	8
Capuccino	5



Nos maîtres torrificateurs produisent des torrifications d'origine unique, des mélanges personnalisés et des offres durables, notamment certifiées Rainforest Alliance, Fair Trade et bio.

BREUVAGES

Mimosa	13
Chocolat chaud	6
Smoothie du jour	8
Jus ou lait (au choix)	5

THÉ LOT 35 & TISANE

5

Fabriqué par un fabricant durable.

Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.



Peut être fait sans Lactose



Peut être fait sans Gluten

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones. Taxes et services en sus. Table de 8 et plus, 15% applicable.



Nous utilisons des œufs de poules en liberté pour nos repas à la carte

2024-01-09