

## Menu déjeuner Breakfast Menu

Smoothie 6.00

Jus d'orange de luxe / *Deluxe orange juice* 6.50

Mimosa 8.00

Prosecco B<sup>lle</sup> / *Btl* / 40.00 Verre / *Glass* / 10.00

Spritz Québec 9.25

Cidre, apéritif Les îles / *Cider, Les îles aperitif*

Bloody Caesar 9.50

Sangria Festive Verre / *Glass* / 13.50

Prosecco, triple-sec, jus de litchi, petits fruits  
*Prosecco, triple sec, lychee juice, small fruits*

Pour bien commencer votre journée...

Dès 10 h, les samedis et dimanches

Start your day off right...

As of 10 am, every Saturday and Sunday

\*Jusqu'à la fête du Travail / *Until Labor Day*



# Le Jardin vous propose The Jardin suggests

## Toast à l'avocat et saumon fumé / Avocado toast with smoked salmon 16.75

Pain aux trois céréales, fromage à la crème, ciboulette, guacamole,  
saumon fumé, avocat  
*Three grain bread, cream cheese, chives, guacamole, smoked salmon, avocado*

## Chakchouka et œuf de cane poché / Shakshouka with poached duck egg 15.75

Poêlée de légumes, sauce tomate, fromage, œuf de cane poché  
*Pan-fried vegetables, tomato sauce, cheese, poached duck egg*

### Burrit'œuf / Egg burrito

Œufs, poivrons, sauce poulet, fromages cheddar et mozzarella,  
servi avec salsa de canneberges

*Eggs, sweet peppers, sauce poulet, cheddar and mozzarella cheese,  
served with cranberry salsa*

Au jambon / With ham 13.95 🐷

À la saucisse / With sausage 13.95 🐷

Au bœuf à la mexicaine / With mexican style beef 13.95



Toast à l'avocat  
et saumon fumé

## Strudel aux pommes et érable avec cheddar vieilli 🍁

*Maple apple strudel with fine aged cheddar*

15.95

Servi avec salade de fruits fraîchement coupés, sirop d'érable  
*Served with kitchen sliced fresh fruit salad, maple syrup*

### Gaufre / Waffle 🍁

15.95

Servi avec salade de fruits fraîchement coupés, sirop d'érable  
*Served with kitchen sliced fresh fruit salad, maple syrup*

## Le grilled cheese du Jardin / Nelson's Open-Faced Grilled Cheese Sandwich 🍁

15.95

Sandwich ouvert composé de pain multigrain, cheddar vieilli, fromage bleu, dattes, noix  
et d'un soupçon de sirop d'érable, accompagné d'une salade d'été

*Multigrain bread, fine aged cheddar, blue cheese, dates and a drizzle of maple syrup,  
with a summer inspired salad*

### Le Trad / The Trad

13.50

Sandwich au fromage composé de pain campagne, cuit dans une poêle de fonte,  
servi avec frites

*Country bread cheese sandwich, baked in a cast iron skillet, served with french fries*

## Croque-monsieur avec poitrine de canard fumé et emmental

*Croque-monsieur with a smoked duck breast and emmental*

21.50

Pain artisan, canard fumé, emmental, sauce crème aux poireaux, aux canneberges  
et à l'orange, oignons caramélisés, le tout servi avec une salade d'été

*Artisan bread, smoked duck, emmental, a creamy leek, cranberry and orange sauce,  
caramelized onions, served with a summer salad*

### Bagel Bénédicte / Bagel Benedict

Bagel de Montréal, œufs pochés (2), sauce hollandaise

*Montreal bagel, poached eggs (2), hollandaise sauce*

Au saumon fumé / with smoked salmon 16.95

Au jambon / with ham 16.95 🐷



Bagel Bénédicte

# Muesli

**Le trio muesli ensoleillé du matin / Morning sunshine muesli trio**   
13.50


Mélange de muesli maison, yogourt de style méditerranéen, coupe de fruits fraîchement coupés,  
servi avec sirop d'érable

*Homemade muesli mix, mediterranean style yogurt, kitchen sliced fresh fruit salad,  
served with maple syrup*


## Nos crêpes Our crêpes

**Pâte de froment, œufs, sauce poulette  
fromages cheddar et mozzarella**

*Savoury batter, eggs, sauce poulette, cheddar and mozzarella cheese*

Au jambon / with ham 13.95   
Au bacon / with bacon 13.95  
À la saucisse / with sausage 13.95

## Viennoiseries Viennese pastries

**Trio de croissant nature, danoise à l'érable  
et brioche à la cannelle** 

*Trio of plain croissant, maple Danish and cinnamon bun*  
12.95

Accompagné de confiture maison  
*With homemade jam*


**Un seul de ces choix / Any one of the above choices**  
4.50

Accompagné de confiture maison  
*With homemade jam*

## Nos omelettes en casserole Our omelet casseroles

**Saumon et chèvre / Smoked salmon and goat cheese**  
16.25

Saumon fumé, fromage de chèvre, sauce poulette, sauce hollandaise et oignon rouge  
*Smoked salmon, goat cheese, sauce poulette, hollandaise sauce and red onion*

**Jambon et Champfleury / Ham & Champfleury**   
15.75

Jambon, fromage Champfleury, sauce poulette et sauce hollandaise  
*Ham, Champfleury cheese, sauce poulette and hollandaise sauce*



 FAIT AVEC DU PORC  
MADE WITH PORK

 FAIT AVEC DU SIROP D'ÉRABLE  
MADE WITH MAPLE SYRUP



**Ce sont les cartes que nous acceptons. Taxes et service en sus (achat minimum de 10 \$)**  
*These are the cards we accept. Taxes and service not included (minimum charge of \$10)*

# Et encore And more

Fèves au sirop d'érable cuites au four et garnies de lard grillé    
*Maple syrup oven baked beans, garnished with grilled pork belly*  
6.00

Bol de fruits fraîchement coupés / *Kitchen sliced fresh fruit bowl*  
3.50

## Suppléments Side orders

Rôties et confiture maison / *Toasts and homemade jam* 4.50

Confiture maison / *Homemade jam* 1.50

Pommes de terre rôties en quartiers / *Roasted wedge potatoes* 2.50

Fromage cheddar / *Cheddar cheese* 2.75

Yogourt de style méditerranéen / *Mediterranean style yogurt* 3.50

## Café, thé, tisane & lait Coffee, tea, herbal tea & milk

Café régulier 4.25

Thé, tisane / *Tea, herbal tea* 4.50

Espresso, macchiato 5.25

Double espresso 5.75

Cappuccino 5.75

Double cappuccino 6.25

Cappuccino glacé / *Iced cappuccino* 6.25

Café au lait

tasse / *cup* 5.75

bol / *bowl* 7.00

Latté à l'érable / *Maple latte* 6.50

Café moka / *Mocha coffee* 6.00

Lait ou lait au chocolat noir / *Milk or dark chocolate milk* 4.25

Chocolat noir chaud avec crème chantilly 5.75  
*Hot dark chocolate with whipped cream*



Ce sont les cartes que nous acceptons. Taxes et service en sus (achat minimum de 10 \$)  
*These are the cards we accept. Taxes and service not included (minimum charge of \$10)*