

BRUNCH

BOL AU CHIA

granola, yogourt pressé, petits fruits 12

PAIN PERDU

mélange de viennoiserie, crème anglaise tiède, petits fruits 14

CRÈME DE CHAMPIGNONS

shimeji et maitaké, craquelin banique 13

SALADE VERTE

cheddar Avonlea vieilli, vinaigrette aux algues et au babeurre, jaune d'œuf 14

THON CRU

sauce tonnato, vinaigrette d'agrumes, pomme grenade, coriandre 24/38

TOMATES ANCESTRALES DU QUÉBEC

pesto, copeaux de foie gras, crumble de prosciutto, basilic 22

ŒUFS POCHÉS, HARICOT VERTS ET AMANDES

Sauce Hollandaise du Chef de l'Île Maurice, crumpet, prosciutto 19

BAGEL ST-VIATEUR AU SAUMON FUMÉ

fromage à la crème, oignons rouges, câpres, aneth 17

POËLÉE DE POMMES DE TERRE ET D'AIGLEFIN FUMÉ

œufs pochés, sauce rarebite, oignon vert 19

LE FULL ENGLISH DE GEORGE

deux œufs, fèves, tomate, boudin noir, bacon de Toronto, saucisse champignons 22

OMELETTE FORESTIÈRE

champignons, lardons, tomate, oignon camarérisé, cheddar, pommes de terre saladaise 18

HAMBURGER

chou-fleur gratiné au fromage, frites 22

STEAK ET ŒUF DU MAJORDOME

frites, sauce réform 32

LES À-CÔTÉS

bacon de Toronto 7

potatoes saladaise 5

saucisse 7

bacon 7

DESSERT

GLEN BRETON WHISKY PUDDING 11

SORBETS & CRÈME GLACÉES 9

GEORGE'S MESS 11

BUCK-A-SHUCK ET ROSÉ!

Profitez d'huîtres à 1 \$ à l'achat d'une bouteille de rosé!

CHEF EXECUTIVE – Kevin Ramasawmy

CORPORATE CHEF EXECUTIVE – Anthony Walsh

La plupart des plats sont disponibles pour emporter.

Sur la terrasse, veuillez noter que nous ne pouvons pas garantir une place à l'intérieur en cas de mauvais temps.

Veuillez nous signaler toute allergie, puisque certains ingrédients ne sont pas inscrits au menu.