



BRUNCH

OMELETTE AU HOMARD 52
Avec homard frais du jour de la Nouvelle-Écosse et ciboulette, avec pain brioché maison, patates rôties et fruits frais
With daily fresh Nova Scotia lobster and chives, homemade brioche bread, roasted potatoes and fresh fruit

OMELETTE ESPAGNOLE 36
Avec oignons et pommes de terre avec pain brioché maison, patates rôties et fruits frais
With onions and potatoes, homemade brioche bread, roasted potatoes and fresh fruit

OMELETTE FLORENTINE 36
Épinards, gruyère et tomates cerises avec pain brioché maison, patates rôties et fruits frais
Spinach, gruyere and cherry tomatoes with homemade brioche bread, roasted potatoes and fresh fruit

OMELETTE CABRI 36
Omelette aux blancs d'œufs, fromage de chèvre et épinards, avec pain brioché maison, patates rôties et fruits frais
Omelette with egg whites, goat cheese and spinach, homemade brioche bread, roasted potatoes and fresh fruit

BÉNÉDICTINE AU HOMARD 52
2 œufs pochés sur bagel, homard frais, sauce hollandaise, avec patates rôties et fruits frais
2 poached eggs on a bagel, fresh lobster, hollandaise sauce, with roasted potatoes and fresh fruit

BÉNÉDICTINE AU CRABE 45
2 œufs pochés sur crabe cake croustillant, sauce hollandaise avec pain brioché maison, patates rôties et fruits frais
2 poached eggs on a crispy crab cake, hollandaise sauce with homemade brioche bread, roasted potatoes and fresh fruit

BÉNÉDICTINE ST-JOSEPH 45
2 œufs pochés sur bagel, épinards, saumon fumé, sauce hollandaise, fromage à la crème, câpres frites croustillantes avec patates rôties et fruits frais
2 poached eggs on a bagel, spinach, smoked salmon, hollandaise sauce, cream cheese, crispy fried capers with roasted potatoes and fresh fruit

BÉNÉDICTINE AU FILET MIGNON 52
2 œufs pochés sur pain brioché et tranche de filet mignon, sauce hollandaise, truffes, avec patates rôties et fruits frais
2 poached eggs on a brioche bun and a slice of beef tenderloin, hollandaise sauce, truffles with roasted potatoes and fresh fruit

BÉNÉDICTINE ADRIATIQUE 36
2 œufs pochés, tomates, feta, sauce hollandaise avec pain brioché maison, patates rôties et fruits frais
2 poached eggs, tomatoes, feta, hollandaise sauce with homemade brioche bread, roasted potatoes and fresh fruit

LES À CÔTÉS

Confiture maison - Fraise, framboise, abricot 3
Homemade jam - Strawberry, raspberry, apricot

Miel | Honey 3 ◇ **Sirop d'érable | Maple syrup 3** ◇ **Nutella 3**

Œufs | Eggs 5 ◇ **Gruyère - 4 pces 8**

Bacon - 3 tranches | 3 slices 8 ◇ **2 Saucisses | 2 Sausages 10**

Saumon fumé | Smoked salmon 10

DÉJEUNER CLASSIQUE 45

2 œufs à votre goût avec bacon, jambon cuit, saucisses, avec pain brioché maison, patates rôties et fruits frais
2 eggs any style with bacon, cooked ham, sausages, homemade brioche bread, roasted potatoes and fresh fruit

TOAST À L'AVOCAT 28

Avocat, fromage de chèvre, tomates cerises et huile d'olive
Avocado, goat cheese, cherry tomatoes and olive oil

TOAST À L'AVOCAT GOURMAND 36

Avocat, guacamole, fromage de chèvre, saumon fumé, tomates cerises et huile d'olive
Avocado, guacamole, goat cheese, smoked salmon, cherry tomatoes and olive oil

YAOURT GRANOLA AU MIEL 25

Yaourt Grec, fruits rouges, miel et granola
Greek yogurt, red fruits, honey and granola

FRUITS FRAIS DE SAISON 28

Mélange saisonnier | *Mix of seasonal fresh fruit*

CRÊPES AUX FRUITS ROUGES 34

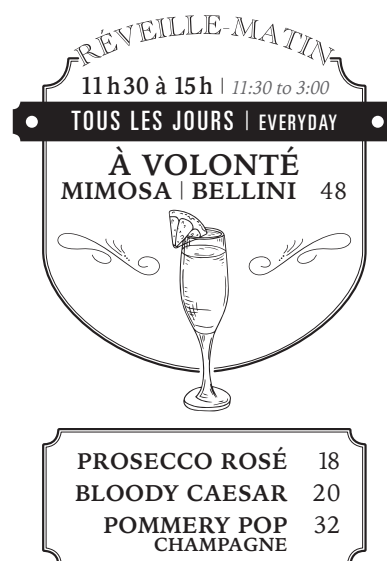
Fraises, mascarpone, framboises, bleuets, mûres, jus et zeste d'orange avec éclats de noisette
Strawberries, mascarpone, raspberries, blueberries, blackberries, orange juice and zest with chopped hazelnuts

PANCAKES 36

Mascarpone avec éclats de noisettes, sucre à la crème ou Nutella, mélange de fruits frais de saison
Mascarpone with chopped hazelnuts, creamy fudge or Nutella, with a mix of seasonal fresh fruit

PAIN DORÉ 36

Brioche, compote de bleuets et mascarpone avec éclats de noisette
Brioche, blueberry compote and mascarpone with chopped hazelnuts



Plats convenants aux végétariens | Dishes suitable for vegetarians

Plats sans gluten - Informez votre serveur si vous optez pour un plat sans gluten. Gluten-free dishes - Let your server know if you're opting for a gluten-free dish.

Aucune modification ou substitution de nos plats n'est possible. No modification or substitution of our dishes is possible.

ENTRÉES

- TARTARE DE THON ET AVOCAT** 34
Huile de sésame, salade wakame, sauce soja, avec croûtons à l'ail et au thym
Sesame oil, wakame salad, soy sauce, with garlic and thyme croutons
- TARTARE DE SAUMON** 36
Mariné aux fines herbes, citron et graine de moutarde, avec croûtons à l'ail et au thym
Marinated with fine herbs, lemon and mustard seed, with garlic and thyme croutons
- TARTARE DE BŒUF** 38
Filet mignon AAA, servi avec frites ou salade, avec croûtons à l'ail et au thym
Option : Doux, régulier ou épicé
Filet mignon AAA, served with fries or salad, with garlic and thyme croutons
Option: Mild, Regular or Spicy
- ESCARGOTS BOURGUIGNONS** 28
- PÉTONCLES POÊLÉES** 38
Purée de panais, crème à l'estragon
Pan-fried scallops with parsnip purée, tarragon cream
- CRABCAKE** 26
Sauce moutarde à l'ancienne | *Old fashioned mustard sauce*
- CALAMARS FRITS** 28
Aioli de Sambal | *Fried calamars with Sambal aioli*
- SALADE DE TOMATES BURRATA** 28
Assaisonnée d'huile d'olive et de sel | *Seasoned with olive oil and salt*
- SALADE DE SAISON** 21
Au vinaigre balsamique | *With balsamic vinegar*
Avec poulet | *With chicken* 42 ◇ Avec crevettes | *With shrimp* 52
- SOUPE À L'OIGNON** 21
Gratinée aux 3 fromages | *Onion soup with 3 cheeses*
- CRÈME DE CHAMPIGNONS** 21
À l'huile de truffe | *Cream of mushroom with truffle oil*

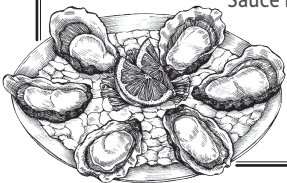
HUITRES DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Sauce mignonette et citron | *Mignonette and lemon sauce*

3 huîtres | *Oysters* 15⁷⁵ 6 huîtres | *Oysters* 31⁵⁰

12 huîtres | *Oysters* 63 24 huîtres | *Oysters* 126

Suggestion :  Laurent Perrier
[Pinot Meunier] + 50



SANDWICHES

- PHILLYSTEAK** 49
Contrefilet avec oignons caramélisés, gratiné au gruyère et cheddar sur pain fait maison, servi avec frites ou salade verte
Sirloin steak with caramelized onions, gruyère and cheddar gratin on homemade bread, served with fries or a green salad
- CROQUE-MONSIEUR** 29
Jambon, gruyère et béchamel, servi avec frites ou salade verte
Ham, gruyère and béchamel, served with fries or a green salad
Ajoutez un œuf au plat pour en faire un | *Add a fried egg to make a Croque-Madame*
- CROQUE-MADAME** 35
- BURGER CLASSIQUE** 36
- BURGER AUX 5 FROMAGES** 36
Servi avec frites ou salade verte | *Served with fries or a green salad*
- BAGEL LOX** 24
Saumon fumé frais et fromage à la crème, salade, câpres et oignons
Fresh smoked salmon and cream cheese, with salad, capers and onions
- BAGUETTE PARISIENNE** 26
Jambon, gruyère et Dijon à l'ancienne | *Ham, gruyère and old-fashioned Dijon*
- CROISSANT PARISIEN** 21
Jambon, gruyère et Dijon à l'ancienne | *Ham, gruyère and old-fashioned Dijon*

VIANDES

- STEAK FRITE** 16 oz 59
AAA de l'Alberta, beurre maître d'hôtel, sauce moutarde à l'ancienne
Steak and fries, AAA, maitre d'hotel butter, old-fashioned mustard sauce
- CARRÉ D'AGNEAU** 85
Avec sauce chimichuri et patates rôties au citron
Rack of lamb with chimichuri sauce and lemon roasted potatoes
- FILET MIGNON** 10 oz 74
AAA de l'Alberta
- ENTRECÔTE DE BŒUF** 18 oz 72
AAA de l'Alberta | *Rib steak*
- CONTRE-FILET DE BŒUF** 165
AAA de l'Alberta | *Beef tenderloin*
- BŒUF WAGYU** 10 oz 220
Bœuf de Kobe au grill avec champignons sautés et truffes
Grilled Kobe beef with sautéed mushrooms and truffles

PLAT DU JOUR

MARDI
MAGRET de CANARD À L'ORANGE 60

Every Tuesday
Duck breast à l'orange

VENDREDI
BOUILLABAISSE 69

Bisque de homard, avec crevettes, moules, pétoncles et crabe
Every Friday | *Lobster bisque with shrimp, mussels, scallops and crab*

DE LA MER

- PIEUVRE GRILLÉE** 59
Avec oignons rouges, vinaigre de vin rouge et tapenade d'olives
Grilled octopus with red onions, red wine vinegar and olive tapenade
- CREVETTES GRILLÉES DU PÊCHEUR** 54
5 crevettes grillées avec huile d'olive, ail et citron
Grilled shrimps with olive oil, garlic and lemon
- TATAKI DE THON** 48
Aux graines de sésame, gingembre frais, salade fraîche wakame
Tuna Tataki with sesame seeds, fresh ginger and fresh wakame salad
- SÉLECTION DE POISSON FRAIS DU MARCHÉ**
Demandez à votre serveur | Prix du marché
CATCH OF THE DAY - Ask your server | Market price

DE LA MAISON

- PASTA PRIMAVERA** 34
- LINGUINE CARBONARA** 36
Pancetta et œuf, parmesan | *Pancetta and egg, parmesan*
- GNOCCHI AUX TOMATES ET TRUFFE NOIRE** 42
Tomato and black truffle gnocchi
- RISOTTO AI FUNGHI** 42
Champignons exotiques et truffes | *Exotic mushrooms and truffles*
- RISOTTO AU HOMARD** 52
Homard vivant de Nouvelle-Ecosse et truffe au beurre noisette
Live Nova Scotia lobster with hazelnut butter truffles
- MAC N' CHEESE GRATINÉ AU POULET** 39
Mac n' Cheese au gratin with chicken
- MAC N' CHEESE AU HOMARD** 54
Mac n' Cheese with lobster
- PLATEAU DE FROMAGES** 56
Assortiment de fromages Québécois, accompagné de noix, de raisins frais et de miel sur crostini ou pain baguette
Assortment of Québec cheeses served with nuts, fresh grapes and honey on crostini or baguette

LES À CÔTÉS

- Purée de pomme de terre maison** 12 ◇ **aux truffes** | *with truffles* 14
Homemade mashed potatoes
- Frites Yukon** | *Yukon fries* 12 ◇ **aux truffes** | *with truffles* 14
- Champignons sautés exotiques** | *Exotic sautéed mushrooms* 14
- Sélection de légumes du potager** | *Garden vegetables* 12
- Pain avec huile, ail roti et balsamique** | *Bread with oil, roasted garlic and balsamic* 6

 GoodLunch

 @ducdelorraine.ca

 Duc de Lorraine.ca

info@ducdelorraine.ca

T (514) 731-4128