



## BRUNCH

### OMELETTE ESPAGNOLE 38

Avec oignons et pommes de terre, pain brioché maison, patates rôties et fruits frais

*With onions and potatoes, homemade brioche bread, roasted potatoes and fresh fruit*

### OMELETTE CABRI 38

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*

### OMELETTE FLORENTINE 42

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 AU HOMARD 56

Homard frais du jour de la Nouvelle-Écosse, l'huile de truffe et ciboulette, pain brioché maison, patates rôties et fruits frais

*Daily fresh Nova Scotia lobster, truffle oil and chives, homemade brioche bread, roasted potatoes and fresh fruit*

### BÉNÉDICTINE ADRIATIQUE 42

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*

### BÉNÉDICTINE ST-JOSEPH 48

2 œufs pochés sur bagel, saumon fumé, sauce hollandaise, fromage à la crème, câpres frites croustillantes avec patates rôties et fruits frais

*2 poached eggs on a bagel, smoked salmon, hollandaise sauce, cream cheese, crispy fried capers with roasted potatoes and fresh fruit*

### BÉNÉDICTINE AU CRABE 52

2 œufs pochés sur crabe cake croustillant, sauce hollandaise, l'huile de truffe avec pain brioché maison, patates rôties et fruits frais

*2 poached eggs on a crispy crab cake, hollandaise sauce, truffle oil with homemade brioche bread, roasted potatoes and fresh fruit*

### BÉNÉDICTINE AU HOMARD 56

2 œufs pochés sur bagel, homard frais, sauce hollandaise, fromage à la crème, avec patates rôties et fruits frais

*2 poached eggs on a bagel, fresh lobster, hollandaise sauce, cream cheese with roasted potatoes and fresh fruit*

### BÉNÉDICTINE AU FILET MIGNON 58

2 œufs pochés sur tranche de filet mignon, sauce hollandaise, truffes, avec patates rôties et fruits frais

*2 poached eggs on a slice of beef tenderloin, hollandaise sauce, truffles with 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 6 **Gruyère** - 4 pcs 8

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

**Saumon fumé** | Smoked salmon 10

### 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 32

Avocat, guacamole, fromage de chèvre, saumon fumé, tomates cerises et huile d'olive

*Avocado, guacamole, goat cheese, smoked salmon, cherry tomatoes and olive oil*

### DÉJEUNER CLASSIQUE 45

2 œufs à votre goût avec bacon, jambon cuit, saucisses, 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*

### DÉJEUNER DU CHEF 38

2 œufs à votre goût, fruits frais, patates rôties avec baguette maison ou quisadilla

*2 eggs any style, fresh fruit, roasted potatoes with homemade baguette or quisadilla*

### 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*

### BAGEL LOX 28

Saumon fumé frais, fromage à la crème avec salade, câpres, oignons, patates rôties et fruits frais

*Fresh smoked salmon, cream cheese with salad, capers, onions, roasted potatoes and fresh fruit*

### CROISSANT PARISIEN 26

Jambon, gruyère, patates rôties, fruits frais et Dijon à l'ancienne  
*Ham, gruyere, roasted potatoes, fresh fruit and old-fashioned Dijon*

### BAGUETTE PARISIENNE 32

Jambon, gruyère, patates rôties, fruits frais et Dijon à l'ancienne  
*Ham, gruyere, roasted potatoes, fresh fruit and old-fashioned Dijon*

### CRÊPES AUX FRUITS ROUGES 38

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 38

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 38

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

## RÉVEILLE MATIN

10h à 16h

10:00 to 4:00

TOUS LES JOURS | EVERYDAY

À VOLONTÉ

48

MIMOSA | BELLINI

OU

PAR VERRE | PER GLASS

PROSECCO ROSÉ 18 | BLOODY CAESAR 20

MIMOSA 17 | BELLINI 17



ENTRÉES

**HUÎTRES**  
DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Sauce mignonette et citron | *Mignonette and lemon sauce*  
6 huîtres | *Oysters* 31<sup>50</sup> | 12 huîtres | *Oysters* 63 | 24 huîtres | *Oysters* 126

**CALAMARS FRITS** 32

Aïoli de Sambal | *Fried calamars with Sambal aioli*

**TARTARE DE THON ET AVOCAT** 36

Huile de sésame, salade wakame, sauce soja, avec croûtons  
*Sesame oil, wakame salad, soy sauce, with croutons*

**TARTARE DE SAUMON** 36

Mariné aux fines herbes, citron et graine de moutarde, avec croûtons  
*Marinated with fine herbs, lemon and mustard seed, with croutons*

**TARTARE DE BŒUF** 38

Filet mignon AAA, servi avec frites ou salade, avec croûtons  
Options : Doux, régulier ou épicé  
*Filet mignon AAA, served with fries or salad, with croutons*  
Options: Mild, Regular or Spicy

**SALADE BURRATA** 32

Burrata, tomates, basilic doux, origan, d'huile d'olive et vinaigre balsamique  
*Burrata, tomatoes, sweet basil oregano, olive oil and balsamic vinegar*

**SALADE GREQUE** 32

Olives, concombre, tomates, oignon rouge, feta et huile d'olive  
*Olives, cucumber, tomatoes, red onion, feta and olive oil*

**SALADE AU POULET** 45

Mélange de salade verte avec poitrine de poulet grillé  
*Mixed green salad with grilled chicken breast*

**SOUPE À L'OIGNON** 24

Gratinée aux 3 fromages  
*Onion soup au gratin with 3 cheeses*

**CRÈME DE CHAMPIGNONS** 24

À l'huile de truffe | *Cream of mushroom with truffle oil*  
Option : Petit | *Small* 14

SANDWICHES

**BURGER CLASSIQUE** 44

Boeuf Angus AAA, jambon cuit, cheddar, laitue Boston et tomate, servis avec frites ou salade  
*Angus beef AAA, cooked ham, cheddar, Boston lettuce, tomato, with fries or salad*

**BURGER AUX 5 FROMAGES** 44

Bœuf Angus, (provolone, cheddar, fromage bleu, suisse et gruyère), servis avec frites ou salade verte  
*Angus beef, (provolone, cheddar/blue cheese, Swiss and Gruyere), served with fries or a green salad*

**PHILLYSTEAK** 57

Contrefilet avec oignons caramélisés, gratiné aux 4 fromages sur pain fait maison, servi avec frites ou salade verte  
*Sirloin steak with caramelized onions, 4 cheese gratin on homemade bread, served with fries or a green salad*

**CROQUE-MONSIEUR** 34

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 Croque-Madame 36  
*Add a fried egg to make a Croque-Madame*

VIANDES

**DEMI CARRÉ D'AGNEAU** 59

Avec sauce chimichuri et patates rôties au citron  
*Rack of lamb with chimichuri sauce and lemon roasted potatoes*

**STEAK FRITE 16 oz** 65

AAA de l'Alberta, beurre maître d'hôtel ou sauce moutarde à l'ancienne  
*Steak and fries, AAA, maitre d'hotel butter or old-fashioned mustard sauce*

**FILET MIGNON** AAA de l'Alberta

**8 oz** 54 | **10 oz** 74

Avec épices Montréalaise | *with Montréal Steak Spices*  
**ROSSINI** (Foie gras poêlé | *pan fried foie gras*) +16

DE LA MER

**SAUMON À LA MÉDITERRANÉENNE** 52

Capres, tomates, olives kalamata, ail sur une base d'épinards  
*Capers, tomatoes, kalamata olives, garlic on a spinach base*

**CREVETTES GRILLÉES DU PÊCHEUR** 54

6 crevettes grillées avec huile d'olive, ail et citron  
*Grilled shrimps with olive oil, garlic and lemon*

**PIEUVRE GRILLÉE** 59

Avec oignons rouges, vinaigre de vin rouge et olives kalamata  
*Grilled octopus with red onions, red wine vinegar and kalamata olives*

DE LA MAISON

**LINGUINE CARBONARA** 42

Pancetta et œuf, arrosé d'huile de truffe et saupoudré de parmesan  
*Pancetta and egg, drizzled with truffle oil and sprinkled with parmesan*

**GNOCCHI AUX TOMATES** 46

Arrosé d'huile de truffe et saupoudré de parmesan  
*Gnocchi with tomatoes, truffle oil and sprinkled with parmesan*

**POULET ALFREDO** 49

Avec sauce Alfredo, muscade, parmesan, sur pâtes tagliatelle  
*With Alfredo sauce, nutmeg, parmesan on tagliatelle pasta*

**RISOTTO AI FUNGHI** 48

Champignons exotiques, arrosé d'huile de truffe et saupoudré de parmesan  
*Exotic mushrooms drizzled with truffle oil and sprinkled with parmesan*

**RISOTTO AU HOMARD** 56

Homard vivant de Nouvelle-Ecosse, arrosé d'huile de truffe et saupoudré de parmesan  
*Live Nova Scotia lobster, drizzled with truffle oil and sprinkled with parmesan*

**PLATEAU DE FROMAGES** 69

Assortiment de 3 fromages Québécois  
*Assortment of 3 Québec cheeses*

LES À CÔTÉS

**Frites Yukon** | *Yukon fries* 12 | **À l'huile de truffe** | *with truffle oil* 14

**Purée de pomme de terre** | *Mashed potatoes* 14

**Champignons sautés exotiques** | *Exotic sautéed mushrooms* 14

**Sélection de légumes du potager** | *Garden vegetables* 12

**Pain avec huile d'olive, ail roti et vinaigre balsamique** 6  
*Bread with olive oil, roasted garlic and balsamic vinegar*

T (514) 731-4128

 GoodLunch

 @ducdelorraine

 Duc de Lorraine

POSTE

- [1] PÂTISSERIE
- [2] RÉSERVATION
- [3] ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX /  
COMMANDES SPÉCIALES

evenement@ducdelorraine.ca

