

Brunch de Paques



SECTION MATINALE

Viennoiseries
Pains variés, bagels, craquelins & condiments matinaux
Pains aux fruits variés
Yogourts, fromage cottage & garnitures
Fruits frais tranchés
Fruits des champs (selon disponibilité)
Mélange de noix
Fruits séchés
Smoothie frais du jour
Sélection de jus de fruits
Café et thé

STATION DU MARCHÉ

Minestrone classique & copeaux de parmesan
Crudo de légumes & hummus aux épinards, croûtons
Salade composée du moment
Œuf Mimosa
Sushis californiens & sushis au crabe épicé, garnitures
Tour de crevettes cocktail & ses garnitures
Saumon fumé maison, pickles d'oignons rouges & citron
Tartine à la guacamole, Halloumi grillé, tomate séchée & Kalamata, œuf poché & roquette
Rillettes de canard confit
Wrap aux asperges, épinards, fromage OKA & porchetta, hollandaise au foie gras
Fromages québécois variés, fruits séchés & noix

SECTION BRUNCH

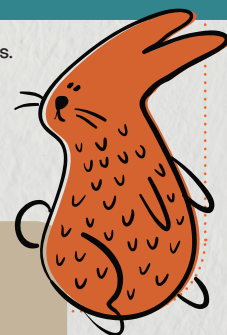
Brouillade d'œuf crémeuse
Pommes de terre rissolées
Poutine déjeuner format individuel
Bacon & saucisse
Fèves au lard
Fesse de jambon rôtie sur os
Crêpes au beurre d'érable
Crêpes aux flocons d'avoine & bleuets sauvages, garnitures
Ragoût du Chef
Suprême de volaille en croûte de tartufata & chapelure de champignons sauvages, riz 7 grains
Chaudrée gourmande aux fruits de mer
Pâtes au choix du Chef

STATION SUCRÉE

Fontaine de chocolat, fruits frais & garnitures
Beignes variés
Petits pots de shortcake aux fraises & menthe fraîche
Tarte aux pacanes
Tarte à l'érable


beffroisteakhouse.com

Taxes et service en sus.



Dimanche
5 avril 2026

Réservation
418 380-2638

Adulte - 48\$
Enfant - 23\$