

BRUNCH
CLASSIQUE

BLANCS D'OEUFS (5) +2	
M ET MME TOUT LE MONDE	13
2 oeufs au choix, bacon ou saucisses	
LA TOTALE.	17
2 oeufs au choix, bacon, saucisses, cretons au foie gras	
OMELETTE CHARCUTIÈRE.	16
3 oeufs, jambon, fromage	
OMELETTE JARDINIÈRE.	15
3 oeufs, brocolis, champignons, oignons - VÉGÉ	
OEUFS ET OMELETTES SERVIS AVEC POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, FRUITS ET PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ	
BÉNÉS CLASSIQUE	17
Jambon braisé, muffin anglais, sauce hollandaise	
BÉNÉS TERRE	19
Bacon, tomates confites, chèvre, kale, muffin anglais, sauce hollandaise	
BÉNÉS MER	20
Saumon fumé, kale, muffin anglais, sauce hollandaise	
BÉNÉS SERVIS AVEC POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES ET FRUITS	
POUTINE DÉJEUNER	21
Porc effiloché, oeuf poché, pommes de terre croustillantes, fromage, sauce hollandaise et jus de viande	
BAGEL FAIRMOUNT	17
Saumon fumé, fromage à la crème à l'aneth, oignons, câpres, citron	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	12
(EN SAISON)	
SANDWICHES ET TARTINES	
TARTINE DE SAUMON FUMÉ ET AVOCAT	20
Oeuf poché, yogourt à l'avocat, riz soufflé, salade cresson et frisée, vinaigrette citron et raifort	
CROQUE MADAME	17
Béchamel, jambon, moutarde au sapin, oeuf miroir, salade artisan	
TARTINE DE CRETONS AU FOIE GRAS DU LAC BROME	15
Moutarde au sapin, oeuf poché, pommes, pacanes, salade cresson et frisée	
TARTINE BROCOLI ET BURRATA.	19
Oeuf poché, herbes fraîches, chimichurri aux herbes du bas du fleuve, huile de basilic, cornichons maison	
TARTINE DE CHAMPIGNONS	16
Labneh. shiitakes, pleurotes, créminis	

Dans le cas d'une allergie ou intolérance alimentaire, SVP le mentionner à votre serveuse ou serveur.

SUCRÉ

GAUFRES CERISES CHOCOLAT (2)	17
Compote de cerises, ganache chocolat, chantilly au mélilot, crème anglaise, amandes	
PANCAKES PARFUMÉS À L'ÉRABLE (3)	15
Caramel au miso, maïs soufflé, graines de caméline rôties, chantilly au mélilot	
PUDDING DE CHIA ÉRABLE MÉLILOT.	10
Compote de bleuets sauvages, granola au sarrasin rôti	
LUNCH — SERVI JUSQU'À 17H00	
MINI POGOS DE CHORIZO.	10
Moutarde baseball	
BURRATA D'AUTOMNE	21
Sauce romesco, brocolis, courgettes, gremolata, pain de campagne grillé	
SALADE ARTISAN	7
Radis, concombre, vinaigrette citron, miel et moutarde	
POITRINE DE POULET DE GRAIN DU QUÉBEC GRILLÉE 8 OZ +12	
SALADE DE BETTERAVES ♣	13 / 19
Raisins rouges, pacanes, vinaigrette à l'érable, chèvre chaud	
SALADE CÉSAR CLASSIQUE	14 / 19
Croûtons, prosciutto, parmesan, sauce au yogourt	
POITRINE DE POULET DE GRAIN DU QUÉBEC GRILLÉE 8 OZ +12	
PAVÉ DE SAUMON FUMÉ ♣	17
Servi tiède, labneh, sumac, caviar de mujjol, câpres et blinis	
TARTARE DE SAUMON.	16 / 29
Frais et mi-fumé, coriandre, salsa verde, tostadas, lime et pâte de piment	
CALMARS FRITS	17
Mayonnaise épicée	
FISH & CHIPS DE MORUE DE L'ATLANTIQUE.	24
Salade de chou à la coriandre et jalapeño, frites et sauce tartare	
MACARONI GRATINÉ AUX TROIS FROMAGES, BACON ET KALE	16
PÂTE DE TRUFFE +6	
BURGERS	
BURGER BLT FROMAGE	22
Boeuf AAA, bacon, provolone, laitue, tomates, oignons, cornichons, frites maison	
POUTINE +3	
BURGER FORESTIER	22
Boeuf AAA, provolone, champignons, laitue, tomates, oignons, ornichons, frites maison	
POUTINE +3	
BURGER VÉGÉTARIEN.	21
Beyond meat, laitue, tomates, oignons, cornichons, frites maison	
FROMAGE +2 CHAMPIGNONS +2	

MENU ENFANTS

BRUNCH — SERVI JUSQU'À 15H00	
UN OEUF AU CHOIX	6
Bacon, pommes de terre croustillantes	
GAUFRE CHOCOLAT-CERISES	8
Compote de cerises, ganache chocolat, chantilly au mélilot, crème anglaise, amandes	
OMELETTE NATURE (2 ŒUFS)	6
OMELETTE JARDINIÈRE (2 ŒUFS)	7
Brocoli, champignons, oignons	
LUNCH — SERVI JUSQU'À 17H00	
POUTINE.	6
MACARONI AUX TROIS FROMAGES	8
MACARONI À LA VIANDE	8
MINI POGOS DE CHORIZO (2) ET FRITES	8
Moutarde baseball	
GLACE AU MÉLILOT ♣	4
MOUSSE AU CHOCOLAT.	5
Crème Chantilly	
DESSERTS	
CHEF PÂTISSIÈRE ELENA CALUGHER	
MINI CHÔMEUR ♣	7
Glace au mélilot	
PUDDING CHÔMEUR ♣	10
Glace au mélilot	
MOUSSE AU CHOCOLAT.	8
Crème Chantilly	
CHEESECAKE AUX BLEUETS SAUVAGES ♣	12
Confiture de bleuets sauvages, amandes, sirop de fleurs de sureau	
PANNA COTTA À LA LAVANDE ♣	8
Compote de cerises au thé des bois, pépites de sucre d'érable	
SORBET DU JOUR	P/M

NOUS FAVORISONS LES ALIMENTS
DU QUÉBEC EN SAISON



JUS FRAIS

ORANGE	7,5
ORANGE-CERISE	7,5
CAFÉS	
NESPRESSO	
ESPRESSO.	4
CAPPUCCINO	5
CAFÉ AU LAIT	5
CAFÉ GLACÉ	5
CHOCOLAT CHAUD LES ENFANTS TERRIBLES	6
Lait chaud, sirop chocolat et vanille, crème Chantilly, éclats de cacao	

MOCKTAILS

ALOE MOJITO	9
Jus d'aloé vera, menthe, lime, soda	
MARCO POLO	9
Eau de noix de coco, ananas, sirop de vanille, menthe, lime, soda	
JUS DE VIE	7
Jus d'ananas, purée de cerises griottes	
BRISE FRAÎCHE	8
Jus de pomme, jus de citron, bière de gingembre 1642, estragon	
THÉ GLACÉ ENFANTS TERRIBLES (SANS CAFÉINE)	6
Ananas, papaye, hibiscus, feuille de mûrier, baies de sureau, canneberges, baies de Goji, arôme naturel de melon	

COCKTAILS

MIMOSA	9
Mousseux, jus d'orange ou orange-cerise	
SPRITZ LES ÎLES ♣	12
Apéritif Les Îles, mousseux, jus d'orange	
MOJITO D'OUTREMONT	13
Rhum Havana Club, menthe, sirop d'érable, lime, soda	
BLOODY D'ICI ♣	13
Vodka Quartz, gin Ungava, rhum Chic Choc, Mélange César Walter	
LATTE ÉRABLE SALÉ	15
Cremaglace, espresso, sirop d'érable, crème fouettée	
THÉ GLACÉ ENFANTS TERRIBLES	10
Gin Portage, ananas, papaye, hibiscus, feuille de mûrier, baies de sureau, canneberges, baies de Goji, arôme naturel de melon	

Chef exécutif:
SIMON LABORDE

BRUNCH
CLASSIC

SERVED
TILL 3PM

EGG WHITES (5) +2	
"M ET MME TOUT LE MONDE"	13
2 eggs any style, bacon or sausages	
"LA TOTALE"	17
2 eggs any style, bacon, sausages, foie gras cretons	
CHARCUTERIE OMELETTE.	16
3 eggs, ham, cheese	
JARDINIÈRE OMELETTE.	15
3 eggs, broccolis, mushrooms, onions – VEG	
EGGS & OMELETES SERVED WITH CRISPY POTATOES, FRUITS AND TOASTED COUNTRY BREAD	
CLASSIC BENEDICT'S.	17
Braised ham, English muffin, Hollandaise sauce	
BÉNÉS TERRE.	19
Bacon, tomato confit, goat cheese, kale, English muffin, Hollandaise sauce	
BÉNÉS MER.	20
Smoked salmon, kale, English muffin, Hollandaise sauce	
BENEDICT'S SERVED WITH CRISPY POTATOES AND FRUITS	
BREAKFAST POUTINE.	21
Pork shoulder, poached egg, crispy potatoes, cheese, Hollandaise sauce and meat broth	
FAIRMOUNT BAGEL.	17
Smoked salmon, dill cream cheese, onions, capers, lemon	
FRESH FRUIT PLATTER	12
(IN SEASON)	

SANDWICHES AND TOASTS

SMOKED SALMON AND AVOCADO ON TOAST	20
Poached egg, avocado yogurt, puffed rice, watercress and curly salad, lemon and horseradish vinaigrette	
"CROQUE MADAME"	17
Bechamel, ham, fir mustard, sunny side up egg, artisan salad	
BROME LAKE FOIE GRAS CRETONS ON TOAST	15
Fir mustard, poached egg, apples, pecans, watercress and curly salad	
BROCCOLI AND BURRATA ON TOAST.	19
Poached egg, fresh herbs, chimichurri, basil oil, homemade pickles	
MUSHROOM TOAST.	16
Labneh with shiitake, oyster and cremini mushrooms	

In case of a food allergy or intolerance,
please mention it to your waitress or waiter.

SWEET

CHERRY-CHOCOLATE WAFFLES (2)	17
Cherry compote, chocolate ganache, sweet clover chantilly, English cream custard sauce, almonds	
MAPLE PANCAKES (3)	15
Miso caramel, popcorn, roasted camelina seeds, sweet clover chantilly	
CHIA PUDDING	10
Wild blueberry, roasted buckwheat granola	

LUNCH — SERVED TILL 5PM

CHORIZO MINI POGOS	10
Yellow mustard	
AUTUMN BURRATA	19
Romesco sauce, broccoli, zucchini, gremolata, grilled bread	
ARTISAN SALAD.	7
Lemon-honey-mustard vinaigrette, cucumbers, tomatoes GRILLED GRAIN-FED CHICKEN BREAST FROM QUEBEC 8OZ +12	
BEET SALAD ♣	16
Red grapes, pecans, maple vinaigrette, warm goat cheese	
CLASSIC CAESAR SALAD.	14 / 19
Romain lettuce, baby kale, parmesan breadcrumbs GRILLED GRAIN-FED CHICKEN BREAST FROM QUEBEC 8 OZ +12	
SMOKED SALMON STEAK ♣	17
Labneh, sumac, blinis, mujjol caviar	
SALMON TARTAR	16 / 29
Fresh and lightly smoked, coriander, salsa verde, tostadas, lime, chili paste	
FRIED CALAMARI	17
Spicy mayonnaise	
ATLANTIC COD FISH & CHIPS	24
Coriander and jalapeño cabbage slaw, fries and tartar sauce	
MACARONI WITH THREE CHEESES, BACON AND KALE GRATIN.	16
TRUFFLE PASTE +6	
BURGERS	
BLT CHEESEBURGER	22
AAA Beef, bacon, provolone, lettuce, tomatoes, onions, pickles, homemade fries	
POUTINE +3	
MUSHROOM CHEESEBURGER	22
AAA Beef, mushrooms, provolone, lettuce, tomatoes, onions, pickles, homemade fries	
POUTINE +3	
VEGETARIAN BURGER.	21
Beyond meat, lettuce, tomatoes, onions, pickles, homemade fries	
CHEESE +2 MUSHROOMS +2	

KIDS MENU

BRUNCH — SERVED TILL 3PM

ONE EGG ANY STYLE	6
Bacon, crispy potatoes	
CHOCO-CHERRY WAFFLE	8
Cherry compote, chocolate ganache, sweet clover chantilly, English cream custard sauce, almonds	
PLAIN OMELETTE (2 EGGS).	6
VEGGIE OMELETTE (2 EGGS)	7
Broccoli, mushrooms, onions	

LUNCH — SERVED TILL 5PM

POUTINE.	6
MACARONI WITH THREE CHEESES.	8
MAC AND CHEESE GRATIN WITH MEAT.	8
CHORIZO MINI POGOS (2) WITH FRIES.	8
Yellow mustard	
SWEET CLOVER ICE CREAM ♣	4
CHOCOLATE MOUSSE.	5
Chantilly cream	

DESSERTS

PASTRY CHEF ELENA CALUGHER	
MINI PUDDING CHÔMEUR ♣	7
Sweet clover ice cream	
PUDDING CHÔMEUR ♣	10
Sweet clover ice cream	
CHOCOLATE MOUSSE.	8
Chantilly cream	
WILD BLUEBERRY CHEESECAKE ♣	12
Wild blueberry jam, almonds, elderflower syrup	
LAVENDER PANNA COTTA ♣	8
Cherry compote with wintergreen, maple sugar flakes	
SORBET OF THE DAY	P/M

IN SEASON AND WHEN AVAILABLE,
WE'RE PROUD TO SERVE LOCAL PRODUCTS

COLD PRESSED JUICE

ORANGE.	7,5
ORANGE-CHERRY.	7,5

COFFEE



ESPRESSO.	4
CAPPUCCINO	5
LATTE	5
ICED LATTE	5
LES ENFANTS TERRIBLES HOT CHOCOLATE	6
Hot milk, chocolate and vanilla syrup, Chantilly	

MOCKTAILS

ALOE MOJITO	9
Aloe vera juice, mint, lime, soda	
MARCO POLO	9
Coconut water, pineapple, vanilla syrup, mint, lime, soda	
JUS DE VIE.	7
Pineapple juice, morello cherry puree	
COOL BREEZE.	8
Apple juice, lemon juice, ginger beer 1642, tarragon	
ENFANTS TERRIBLES ICED TEA (CAFFEINE-FREE)	6
Portage Gin, pineapple, papaya, hibiscus, mulberry leaf, elderberry, cranberry, goji berries, natural melon flavor	

COCKTAILS

MIMOSA.	9
Sparkling wine, orange or orange-cherry juice	
SPRITZ LES ÎLES ♣	12
Les Îles apéritif, sparkling wine, orange juice	
MOJITO D'OUTREMONT	13
Havana Club Rum, mint, maple syrup, lime, soda	
BLOODY D'ICI ♣	13
Quartz Vodka, Ungava Gin, Chic Choc rum, Walter's Caesar Mix, Smoke Show hot sauce	
SALTED MAPLE LATTE	15
Cremaglace, espresso, maple syrup, whipped cream	
ENFANTS TERRIBLES ICED TEA	10
Portage Gin, pineapple, papaya, hibiscus, mulberry leaf, elderberry, cranberry, goji berries, natural melon flavor	



Executive Chef:
SIMON LABORDE