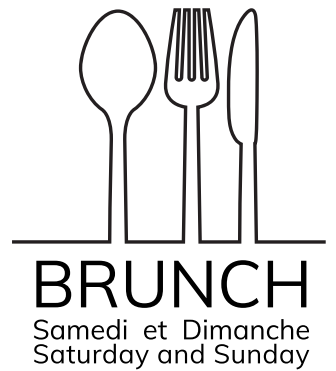


la Muse

Bistro



Assiette Brunch

19

2 oeufs au choix | Saucisse artisanale | Porc effiloché | Bacon | Cretons
Demie gaufre | Sirop d'érable | Fruits frais | Pommes de terre | Rôties

Brunch Plate

2 eggs any style | Homemade sausage | Pulled pork | Bacon | Cretons | Half waffle | Maple syrup
Fresh fruits | Potatoes | Toasts

Gaufres Maison

16

Gaufres fraîches | Crème Chantilly | Tartinade maison choco-noisette | Fruits frais

Fluffy Waffles

Homemade waffles | Whipped Cream | Coco-hazelnut spread | Fresh fruits

Oeufs Bénédictines

18

Oeufs pochés | Pain muffin | Fruits frais | Pommes de terre

Eggs Benedict

Poached eggs | English muffin | Fresh fruits | Potatoes

- Saumon | Salmon
- Champignons et Brie | Mushroom and Brie

Santé | Fruité

14

Yogourt | Fruits Frais | Granola Maison | Sirop d'érable

Healthy | Fruity

Yogurt | Fresh Fruits | Homemade granola | Maple syrup

Classique

15

1 oeuf au choix | Saucisse maison | Bacon | Demie gaufre | Sirop d'érable
Fruits frais | Pommes de terre | Rôties

Classic

1 egg any style | Sausage | Bacon | Half waffle | Maple syrup | Fresh fruits | Potatoes | Toasts

Omelette Champignerons

15

Champignons | Fromage Migneron | Roquette | Fruits frais | Pommes de terre | Rôties

Mushroom Omelette

Mushroom | Migneron cheese | Arugula | Fresh fruits | Potatoes | Toasts

À partir de 11 h

Tartare du Jour

Prix variable | Prices Vary

Mesclun | Frites allumettes

Tartare of the Day

Mesclun | Matchstick fries

Une Deux

Guedille aux Crevettes Nordiques

17 | 22

Pain brioché | Tomates confites | Mesclun | Ciboulette | Frites allumettes

Nordic Shrimp Roll

Brioche bread | Tomato confit | Chives | Mesclun | Matchstick fries

Steak et Frites

29

Contre-filet de Boeuf AAA Grillé | Mesclun | Sauce Échalote ou Chimichurri

Frites allumettes

Steak Frites

Grilled AAA Striploin | Mesclun | Shallot sauce or Chimichurri | Matchstick fries



la Muse

Bistro

BREUVAGES | DRINKS

Jus de Fruits Orange Pomme Mangue Pamplemousse Nectar de Poire Orange Apple Mango Grapefruit Pear	3.75	Café au Lait	Tasse 3.75 Bol 4.75
Le Tropical Lait de coco Purée et jus de mangue Coconut milk Mango juice and pulp	8	Mokaccino	Tasse 4 Bol 5
Le Pétillant Jus de pomme Soda Purée de mangue Apple juice Club soda Mango pulp	5	Café au Lait de Coco	Tasse 4.50 Bol 5.50
Smoothies Verdoyant Fraises-Bananes Green Activ Strawberries-Bananas	6	Expresso	3
Chocolat Chaud	4	Cappuccino	3.75
Lait d'Amande + 1		Cafés Glacés	Régulier 5 Lait de Coco 5.50
		Cafés Alcoolisés	9
		Bailey's Coureur des bois Frangelico	

COCKTAILS MATIN | MORNING COCKTAIL

Martini à l'érable Coureur des bois Bailey's Lait Coureur des bois Bailey's Milk	10	Garibaldi Jus d'orange Campari Orange Juice Campari	8
Blanche Orange Bière blanche Jus d'orange Local wheat Beer Orange Juice	6	Mimosa Classique ou Poire Orange or Pear	9

Pichet de Mimosa



45

BIÈRES EN FÛT | BEERS ON TAP

	Verre Glass	Pinte Pint	Pichet Pitcher
Microbrasserie Charlevoix Klass Lager 5% Blanche 5% Session IPA 4,2% Bière du moment Boréale, Rousse 5%	6	9	24

VINS AUX VERRES | WINE BY THE GLASS

*Importation Privée

	White Blanc
* Chardonnay , André Goichot, 2018, Bourgogne, France	10
*Bio, Sauvignon blanc , "Poiron Dabin", 2018, Loire, France	12
* Assyrtiko , "Mylonas Winery", 2019, IGP Attiki, Grèce	11
*"Oyster Bay", 2019, Marlborough, Nouvelle-Zélande	Rosé 11
* «Aegina Silk», Val Du Charron wines, Wellington, Afrique du Sud	10
*Bio, Syrah, Grenache, Carignan, Merlot , "Merinos", 2018, Rhône, France	Red Rouge 10
Pinot noir , "Oyster Bay", 2018, Marlborough, Nouvelle-Zélande	11

N'hésitez pas à demander notre Carte des Vins et Alcools pour un plus vaste choix!
For a wider selection ask your waiter for the Wine and Alcohol list !