

BUFFET PETIT-DÉJEUNER

BREAKFAST BUFFET

Adultes 38
Enfants (6 à 12 ans) 18
Bambins (5 ans et moins) Gratuit

LES CLASSIQUES | THE CLASSICS

Brouillade d'œuf
Œufs au goût servis à la table sur commande
Pain doré, crêpes, gaufres et sirop d'érable
Bacon, saucisses, pommes de terre
Egg scramble
Eggs to taste served at the table to order
French toast, pancakes, waffles and maple syrup
Bacon, sausage, potatoes



PRODUITS DU TERROIR | LOCAL SPECIALTIES

Rillettes de porc de la ferme Beau rivage et compotée de pomme au miel CABU
Plateau de fromages du Québec
Poissons fumés maison, crème aigrette, petites garnitures
Rillettes of pork from Beau rivage farm and apple compote with CABU honey
Quebec cheese platter
Home-smoked fish, sour cream and garnishes

Fruits frais et tranchés
Céréales
Croissants au beurre, viennoiseries, muffins, quatre-quarts
Pains artisanaux et bagels
Confitures & caramel aromatisé maison
Gruau et sélection de garnitures
Sucre à la crème, fudge, nougat
Barres énergétiques faites maison aux fruits séchés et pacanes
Smoothie aux fruits

Fresh and sliced fruit
Cereals
Butter croissants, viennoiseries, muffins, pound cakes
Homemade breads and bagels
Homemade jams & flavored caramel
Oatmeal and a selection of toppings
Cream sugar, fudge, nougat
Homemade energy bars with dried fruit and pecans
Fruit smoothies

À BOIRE | TO DRINK

Eau aromatisée aux fruits et fines herbes
Jus d'orange
Café au choix
Water flavored with fruit and herbs
Orange juice
Choice of coffee

*Veuillez noter que ce menu est sujet à modification

PETIT-DÉJEUNER À LA CARTE À LA CARTE BREAKFAST

Cassolette au jambon effiloché

25

Champignons bouton, pommes de terre rissolées, fromage Migneron de Charlevoix, sauce hollandaise, œuf au choix et fruits frais

Cassolette with Pulled Ham

Button mushrooms, potatoes, Migneron de Charlevoix cheese, hollandaise sauce, choice of egg, fresh fruits

Crostini d'avocat

25

Pain de ménage au cheddar vieilli, fromage cottage, saumon fumé, avocat, huile verte, œuf parfait, tomates confites, servi avec salade verte et vinaigrette citronnée

Avocado Crostini

Household bread with aged cheddar, cottage cheese, smoked salmon, avocado, green oil, perfect egg, candied tomatoes, served with green salad and lemon vinaigrette

Omelette aux légumes grillés

26

Feuilles d'épinards, fromage Cantonnier de la fromagerie Alexis de Portneuf, butter-toasted croissant

Grilled Vegetables Omelette

Spinach leaves, Cantonnier cheese from Portneuf, toasted croissant with butter

Grilled cheese à la MC Lepage

22

Canard confit laqué à l'érable, écorce d'agrumes, brie de Portneuf, lamelles de pomme verte et béchamel, servi avec fruits frais

MC's Grilled Cheese

Maple-glazed duck confit, citrus peel, Portneuf brie, green apple strips and béchamel sauce, served with fresh fruits

Bol fraîcheur

20

Yaourt grec, graines de chia avec crumble d'avoine aux amandes caramélisées

Freshness Bowl

Greek yogurt, chia seeds and oat crumble with caramelized almonds

Assiette signature CABU

28

Oeufs à votre façon, bacon, saucisses, effiloché de jambon, fèves aux lard, crêpe fine, pommes de terre et baguette grillée

CABU Signature Plate

Eggs your way, bacon, sausages, shredded ham, baked beans, crepe, potatoes and grilled baguette

Oeufs bénédictine aux épinards

28 / 32

Sauce hollandaise, muffin anglais, pommes de terre rissolées, salade d'épinards et tomates, choix de viande (saumon fumé ou jambon effiloché)

Spinach Eggs Benedict

Hollandaise sauce, English muffin, potatoes, tomatoes and spinach salad, choice of meat (smoked salmon or shredded ham)

