
LES CLASSIQUES • BREAKFAST CLASSICS

Le Traditionnel

1 ou 2 œufs cuits à votre goût, avec votre choix de viande : saucisse porc et bœuf ou bacon canadien. Servie avec pommes de terre déjeuner et rôties.

The Traditional

1 or 2 eggs cooked to your liking, with your choice of meat: pork & beef sausage or Canadian bacon. Served with breakfast potatoes and toast.

17 | 20 Le Bénédict Signature Sheraton Laval

Deux muffins anglais poêlés au beurre, garnis d'épinards et de jambon du Québec rôti à l'os, nappés de sauce hollandaise et servis avec des fruits frais tranchés.

25

Sheraton Laval Signature Benedict

Two butter-seared English muffin halves topped with spinach and bone-in roasted Québec ham, finished with hollandaise sauce and served with freshly sliced fruit.

LES CLASSIQUES SUR PAIN • SANDWICH CLASSICS

Le Réveil Matinal

Muffin anglais grillé sur la plaque, garni d'un œuf et de fromage fondant, servi avec un choix de fruits frais ou de pommes de terre déjeuner.

14

Le Classique Montréalais

Bagel montréalais au sésame rôti, servi avec fromage à la crème.

9

Morning Wake-Up Sandwich

Griddled English muffin layered with egg and melted cheese, served with your choice of fresh fruit or breakfast potatoes.

The Montreal Classic

Traditional Montréal sesame bagel, toasted and served with cream cheese.

Bagel BLT du Marché

Bagel rôti garni de bacon croustillant, de laitue croquante et de tomates du Québec, servi avec pommes de terre déjeuner et fruits frais tranchés.

23

Le Bagel Nordique

Bagel ouvert garni de saumon fumé, fromage à la crème à l'aneth, roquette, oignons rouges marinés et œuf poché, servi avec fruits frais.

22

Market BLT Bagel

Toasted bagel with crispy bacon, crisp lettuce and Québec tomatoes, served with breakfast potatoes and freshly sliced fruit.

The Nordic Bagel

Open-faced bagel topped with smoked salmon, dill cream cheese, arugula, pickled red onions, and a poached egg, served with fresh fruit.

LE COIN SUCRÉ-SALÉ • SWEET & SAVOURY CORNER

Pain Doré Croquant aux Fraises

Pain brioché en croûte de Corn Flakes, garni de fraises fraîches et de crème mascarpone

23

La Poutine Déjeuner Signature

Pommes de terre rôties, sauce hollandaise, fromage Kingsey, œuf au choix et bacon canadien.

21

Crunchy Strawberry French Toast

Corn Flake-crusted brioche French toast topped with fresh strawberries and mascarpone cream.

Signature Breakfast Poutine

Roasted breakfast potatoes topped with hollandaise sauce, Kingsey cheese, an egg cooked to your liking, and Canadian bacon.

Pancakes aux Bleuets du Québec

Moelleux pancakes garnis de bleuets du Québec, servis avec du véritable sirop d'érable.

23

Le Poke Déjeuner Signature

Yogourt grec à l'aneth, saumon fumé, avocat, mangue, œuf poché, graines de sésame et pommes de terre déjeuner.

22

Québec Blueberry Pancakes

Fluffy pancakes with Québec blueberries, served with pure maple syrup.

Signature Breakfast Poke

Dill Greek yogurt, smoked salmon, avocado, mango, poached egg, sesame seeds, and breakfast potatoes.

NOS CLASSIQUES DU BRUNCH • BRUNCH CLASSICS

Le Continental de Laval

Choix de jus de fruits, assiette de fruits frais, deux viennoiseries au choix du Chef, yogourt et granola, servis avec café, thé ou lait.

The Laval Continental

Choice of fruit juice, fresh fruit plate, two Chef-selected pastries, yogurt and granola, served with coffee, tea, or milk.

26 Le Nord-Américain

Choix de jus de fruits, assiette de fruits frais, deux viennoiseries au choix du Chef, deux œufs au choix, bacon ou saucisse, pommes de terre déjeuner et rôties, servis avec café, thé ou lait.

The North American

Choice of fruit juice, fresh fruit plate, two Chef-selected pastries, two eggs cooked to your liking, bacon or sausage, breakfast potatoes and toast, served with coffee, tea, or milk.

35

DÉJEUNERS SANTÉ • HEALTHY BREAKFASTS

Bol de flocons d'avoine au sucre d'érable et lait d'avoine, servi avec deux rôties au choix.

Oatmeal bowl with maple sugar and oat milk, served with your choice of two slices of toast.

Pot Mason au granola

Yogourt grec garni de granola maison, coulis de framboises et rhubarbe, sirop d'érable et graines de citrouille.

Granola Mason Jar

Greek yogurt layered with house granola, raspberry-rhubarb coulis, maple syrup, and pumpkin seeds.

Assiette de fruits frais tranchés

Freshly Sliced Fruit Plate

Bol de petits fruits de saison

Bowl of Seasonal Berries

12



17

8

10

Toast Brioché à l'Avocat

Pain brioché grillé sur la plaque, garni d'avocat, tomates cerises, roquette et œuf au choix, accompagné de pommes de terre déjeuner.

Avocado Brioche Toast

Griddled brioche toast topped with avocado, cherry tomatoes, arugula, and your choice of egg, served with breakfast potatoes.

Bol Smoothie

Bol smoothie garni de granola, yogourt grec, lait d'amande, bananes, fraises, bananes séchées et graines de chia

Smoothie Bowl

Smoothie bowl topped with granola, Greek yogurt, almond milk, bananas, strawberries, dried bananas, and chia seeds.

19

14

OMELETTES À VOTRE FAÇON BUILD YOUR OWN OMELETTE

Omelette à Votre Façon • 3 Œufs

Cuite à votre goût avec votre choix de trois garnitures et votre choix de viande : saucisse porc et bœuf ou bacon canadien.

Build Your Own Omelette • 3 Eggs

Prepared your way with your choice of three toppings and your choice of meat: pork & beef sausage or Canadian bacon.

OMELETTE AUX BLANCS D'ŒUFS • EGG WHITE OMELETTE

25

+2.5

CHOIX DE GARNITURES CHOICE OF GARNISHES

OIGNON

Onion

BACON

Bacon

ÉPINARD

Spinach

POIVRON

Pepper

JAMBON

Ham

MOZZARELLA

Mozzarella

TOMATE

Tomato

CHAMPIGNON

Mushroom

SAUCISSE

Sausage

CHEDDAR

Cheddar

LES À-CÔTÉS

THE SIDES

RÔTIES DE PAIN BLANC OU DE BLÉ ENTIER AVEC CHOIX DE CONFITURE White or Whole Wheat Toast with Choice of Jam	6
RÔTIE DE PAIN BLANC AVEC FROMAGE CHEDDAR White Toast with Cheddar Cheese	8
BACON (3) Bacon	6
SAUCISSE DE PORC ET DE BŒUF (2) Pork and beef sausage (2)	6
JAMBON DU QUÉBEC RÔTI À L'OS Bone-in roasted Quebec ham	8
FÈVES AU LARD Baked beans	6
CRETONS Cretons	4
FROMAGE CHEDDAR OU SUISSE Cheddar or swiss cheese	6

BREUVAGES

BEVERAGES

SMOOTHIE SIGNATURE DU CHEF Chef's Signature Smoothie	6.00
BOISSONS GAZEUSES Soft drinks	4.25
JUS ASSORTIS (POMME, POMME-RAISIN, PAMPLEMOUSSE OU ORANGE) Assorted juices (apple, apple-grape, grapefruit or orange)	4.25
EAU PÉTILLANTE Sparkling water	3.50
EAU DE SOURCE NATURELLE Natural spring water	4.25
VERRE DE LAIT Glass of milk	5.00
VERRE DE LAIT AU CHOCOLAT Glass of chocolate milk	5.50
VERRE DE LAIT D'AMANDE, DE SOYA OU D'AVOINE Glass of almond, soy or oat milk	5.50

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

CAFÉ RÉGULIER Regular coffee	4.25
TISANE Herbal tea	4.00
THÉ Tea	3.50
CHOCOLAT CHAUD Hot chocolate	3.00
ESPRESSO Espresso	3.50
ESPRESSO DOUBLE Double espresso	6.00
MACCHIATO Macchiato	6.00
AMERICANO Americano	5.50
CAFÉ AU LAIT Latte	5.00
CAPPUCCINO Cappuccino	5.50
REMPLETER LE LAIT PAR DU LAIT D'AMANDE, DE SOYA OU D'AVOINE Replace milk with almond, soy or oat milk	+2.00