

MENU BRUNCH

SAMEDI et DIMANCHE - 10h30 à 14h30

LE TRADITIONNEL ————— 21
ŒUFS AU CHOIX, BACON, SAUCISSE, CRETONS, POMMES DE TERRE AUX HERBES

OMELETTE DU JOUR ————— 22
POMMES DE TERRE AUX HERBES, VERDURETTE

LA CASSOLETTE DE LA TAVERNE ————— 25
ŒUF AU CHOIX, VERDURETTE

YAOURT ————— 19
FRUITS FRAIS, GRANOLA MAISON, SIROP D'ÉRABLE

CHAKCHOUKAAU SAUMON FUMÉ À FROID ————— 28
MOZZARELLA DE BUFFLONE DE SAINT-LIN, PAIN OLÉ GRILLÉ

PAIN PERDU ————— 21
CHOCOLAT, PÊCHES CARAMELISÉES, CRUMBLE AUX AMANDES
CHANTILLY MASCARPONE, YAOURT GLACÉ

BOUDIN NOIR AU BACON ————— 28
PANCAKE, HARICOTS AU FLANC DE PORC BERKSHIRE ET SIROP D'ÉRABLE
ŒUF AU PLAT, SALADE WALDORF AUX RAISINS FRAIS ET POMMES

BRISKET DE BŒUF FUMÉ ————— 30
ŒUF AU PLAT, GAUFRES AU FROMAGE, OIGNONS CARAMELISÉS À LA BIÈRE
SAUCE FORESTIÈRE

TARTARE DE SAUMON ————— 35
VINAIGRE DE MIEL, ÉMULSION AUX ALGUES DE LA GASPÉSIE, CROSTINIS
FRITES, SALADE

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE ————— 35
JAUNE D'ŒUF CONFIT, CROSTINIS, PARMIGIANO REGGIANO, FRITES, SALADE

FISH & CHIPS ————— 25
MORUE CANADIENNE, FRITES, SALADE, SAUCE TARTARE

BURGER DE BŒUF ————— 26
PAIN BRIOCHÉ DE BORDERON & FILS, CHEDDAR, BACON, CORNICHON
SAUCE DU CHEF, FRITES, SALADE



LOUISE, LA PRINCESSE REBELLE

QUATRIÈME FILLE DE LA REINE VICTORIA, LOUISE CAROLINE ALBERTA A ÉTÉ NOMMÉE CONSORT VICE-ROYALE DU CANADA DE 1878 À 1883. SES AMOURS ET SA PASSION POUR LES ARTS L'ONT AMENÉE, AVEC LA COLLABORATION DE SON MARI, LE MARQUIS DE LORNE JOHN CAMPBELL, À PROMOUVOIR LES ARTS AU PAYS ET À CRÉER LE MUSÉE DES BEAUX-ARTS DU CANADA AINSI QUE L'ACADÉMIE ROYALE DES ARTS DU CANADA.

EXTRAS

ŒUF ————— 2
POMMES DE TERRE ————— 5
CRETONS ————— 3
TOAST ————— 1
BACON (3) ————— 4
SAUCISSES (2) ————— 4
FOIE GRAS AU TORCHON (25 GR) ————— 12

BULLES & COCKTAILS

CAVA, BRUT, PARÉS BALTÀ, ESPAGNE (4 OZ) ————— 8
CAVA, PINK, PARÉS BALTÀ, ESPAGNE (4 OZ) ————— 9
MIMOSA ————— 11
MIMOSA DE LA TAVERNE ————— 11
COCKTAIL DU JOUR ————— VOIR ARDOISE
MOCKTAILS ————— VOIR CARTE DES VINS

BRUNCH MENU

SATURDAY and SUNDAY - 10:30am to 2:30pm

THE TRADITIONAL	21
EGGS COOKED YOUR WAY, BACON, SAUSAGE, PORK PATÉ POTATOES WITH HERBS	
OMELETTE OF THE DAY	22
HERBS POTATO, SALAD	
THE TAVERN'S CASSOLETTE	25
EGG COOKED YOUR WAY, SALAD	
YOGURT	19
FRESH FRUITS, HOMEMADE GRANOLA, MAPLE SYRUP	
COLD-SMOKED SALMON SHAKSHUKA	28
BUFFALO MOZZARELLA FROM SAINT-LIN, GRILLED OLÉ BREAD	
FRENCH TOAST	21
CHOCOLATE, CARAMELISED PEACHES, ALMOND CRUMBLE MASCARPONE CHANTILLY, FROZEN YOGURT	
BACON BLOOD PUDDING	28
PANCAKE, BEANS WITH BERKSHIRE PORK BELLY AND MAPLE SYRUP FRIED EGG, FRESH GRAPE AND APPLE WALDORF SALAD	
SMOKED BEEF BRISKET	30
FRIED EGG, CHEESE WAFFLES, BEER-CARAMELIZED ONIONS MUSHROOM FORESTIÈRE SAUCE	
FISH & CHIPS	25
CANADIAN COD, FRENCH FRIES, SALAD, TARTAR SAUCE	
SALMON TARTARE	35
HONEY VINEGAR, GASPÉSIE SEAWEED EMULSION CROSTINIS, SALAD, FRENCH FRIES	
CLASSIC BEEF TARTARE	35
CONFIT EGG YOLK, CROSTINIS, PARMIGIANO REGGIANO, SALAD, FRENCH FRIES	
BEEF BURGER	26
BRIOCHE BREAD FROM BORDERON & FILS, CHEDDAR, BACON, PICKLE CHEF SAUCE, FRENCH FRIES, SALAD	



LOUISE, THE REBEL PRINCESS

FOURTH DAUGHTER OF QUEEN VICTORIA, PRINCESS LOUISE CAROLINE ALBERTA WAS APPOINTED VICE-REGAL CONSORT OF CANADA FROM 1878 TO 1883. HER LOVE AND PASSION FOR THE ARTS LED HER, WITH THE COLLABORATION OF HER HUSBAND, THE MARQUESS OF LORNE JOHN CAMPBELL, TO PROMOTE THE ARTS IN THE COUNTRY AND TO CREATE THE NATIONAL GALLERY OF CANADA AND THE ROYAL CANADIAN ACADEMY OF ARTS.

EXTRAS

EGG	2
POTATOES	5
PORK PATÉ	3
TOAST	1
BACON (3)	4
SAUSAGES (2)	4
FOIE GRAS AU TORCHON (25 GR)	12

BUBBLES & COCKTAILS

CAVA, BRUT, PARÉS BALTÀ, SPAIN (4 OZ)	8
CAVA, PINK, PARÉS BALTÀ, SPAIN (4 OZ)	9
MIMOSA	11
TAVERN'S MIMOSA	11
COCKTAIL OF THE DAY	REFER TO OUR BLACKBOARD
MOCKTAILS	REFER TO OUR WINE LIST