

# MENU BRUNCH

**38\$ par personne (minimum 2)**

**Halloumi grillé**

sauce darna, menthe fraîche et citron confit.

**Gravlax d'omble chevalier**

**Trempettes**

hummus, olives marinées et fromage maison aux herbes

**Panier de pains**

Choix de:

**Chakchouka au poivrons rôties et œuf fermier au plat (végé)**  
peut être servie sans l'œuf

ou

**Boulettes de keftas à la sauce tomate au safran, œuf fermier au plat**  
(ou votre choix)

**Granola + yogourt nature**

**1 théière de thé à la menthe**

Ajouts:

+ œuf (\$2) +Merguez (\$5)

**Toute la carte des vins, cocktails et boissons sera disponible**

# BRUNCH MENU

**38\$ per guest (minimum of 2)**

## **Grilled halloumi**

darna sauce, fresh mint & preserved lemon

## **Arctic char gravlax**

## **Dips**

house made hummus, marinated olives and house made fresh cheese with herbs

## **Breadbasket**

Choice of:

**Roasted peppers chakchouka, fried farm egg (vegetarian)  
can be served without the egg**

or

**Kefta meatballs in a saffron tomato sauce, topped with a runny farm egg  
(egg of your choice)**

**Granola + Natural yogurt**

**Pot of mint tea**

Add-ons:

+ egg (\$2) + merguez sausage (\$5)

**The entire wine list, cocktail list and beverage menu will be available**