



BRUNCH URBAIN ETE 2017

\$25

ENTRÉES

Gaspacho du moment

Gaspacho Chef's Choice

Raviole de radis melon d'eau & daïkon, émietté de crabe « Phillips », coriandre, agrumes, nage de passion +2\$
Fresh Atlantic crab meat shredded, citrus & coriander, ravioli of watermelon radish & daikon, cold passion fruit broth

Gravlax de Saumon mariné à la betterave rouge, oignons perlés & betteraves marinés, tuile de sésame noir
Atlantic salmon gravlax marinated with red beets, pickled pearl onions & beets, black sesame tuile, beets dust

Tartine grillée campagnarde multi-grains, purée d'avocado & kabosu, saumon fumé, œuf mollet, émietté de fêta
Large slice of multi grain country bread, kabosu & avocado purée, smoked salmon, poached egg, feta crumble

Croustillant de canard confit, farci de légumes racine, style Nem, salade croquante de germes de soya & pois mange tout, chutney de papaye verte & sésame noir, vinaigrette de riz Shio Mirin +2\$
Quebec duck confit shredded meat, deep fried roll, Nem style, crunchy snow pea & soya bean salad, green papaya & black sesame chutney, Shio Mirin rice wine vinaigrette

Calmars de Patagonia frits, crème sure au basilic frais & lime Kéfir, salade de wakame
Chilean fried calamari, basil & lime Kefir flavored sour cream, Wakame salad

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Truite d'Écosse «tête argentée» poêlée, salade d'asperges aux agrumes, œuf poché, émulsion de tonka
Seared Scottish steel head trout, citrus flavored asparagus salad, poached egg, Tonka bean foam

Œufs au choix, gaufre Bruxelloise poêlée, bacon Canadien fumé à l'érable, pommes Gabrielle,
Eggs any style, seared Belgian waffle, smoked maple flavored bacon, Gabrielle potatoes

Grilled cheese de canard du Québec confit, rémoulade de jicama & céleri-rave, Granny Smith caramélisées
Quebec duck confit grilled cheese, celeriac & jicama remoulade, caramelized Granny Smith.

Pavé de bœuf canadien poêlé « Steak, frites, salade », frites provençale, mesclun, Béarnaise épaisse +4\$
Canadian beef loin pan-seared French style, mixed salad leaves, French fries, mayonnaise

Bénédictines de crabe « Phillips », Hollandaise safranée, salade composée, écrasé de carottes au gingembre +4\$
Phillips crab Benedict, Dutch saffron sauce, mixed field leaves, ginger flavored mashed heirloom carrots

Hamburger de bœuf Canadien grillé, vieux cheddar, pain brioche aux sésames, pommes frites, coleslaw
Grilled Canadian beef hamburger, served on a brioche bun, aged cheddar, « pommes frites Provençale » & coleslaw

DESSERT

Gaufre Bruxelloise caramélisée à l'érable, brunoise d'ananas à la coriandre, Chantilly au Yuzu
Belgian maple waffle, brunoise of pineapple and coriander, yuzu chantilly

Café, thé, inclus à table
Coffee, tea, included

Ce menu peut également être offert en végétalien, végétarien ou sans gluten sur demande
This menu is also offered in vegan, vegetarian or gluten free, upon request

Réservez dès maintenant pour vos événements corporatifs
Reserve now for your corporate events
debbie@restaurant-sinclair.com