

WILFRID
SUR LAURIER

BRUNCH

PÂTISSERIE DU MOMENT 2.50\$ (AVEC CONFITURE OU BUERRE AU MIEL +.50\$)

PASTRY OF THE MOMENT 2.50\$ (WITH JAM OR HONEY BUTTER +.50\$)

GRANOLA MAISON, YOGOURT, FRUITS DE SAISON & MIEL D'ANICET 6\$ - 9\$

HOUSE GRANOLA, YOGURT, SEASONAL FRUIT & ANICET'S HONEY

GRILLED CHEESE, VIEUX CHEDDAR, BACON MAISON, OIGNONS BRAISÉS À LA BIÈRE NOIRE, CORNICHONS, SERVI AVEC SALADE 15\$

AGED CHEDDAR GRILLED CHEESE, HOMEMADE BACON, STOUT BRAISED ONIONS, PICKLES, SERVED WITH SALAD

SALADE DE GRAVLAX DE SAUMON, QUINOA, PETITES LAITUES, AVOCAT, ŒUF CUIT DUR, CITRON 16\$

SALMON GRAVLAX, QUINOA, AVOCADO, HARD BOILED EGG, LEMON

OMELETTE AUX HERBES, CHAMPIGNONS, FOCACCIA, HUILE AU ROMARIN 15\$

FRESH HERB OMELETTE, MUSHROOMS, FOCACCIA, ROSEMARY OIL

AVEC/WITH CHEDDAR + 3\$

PANCAKES À LA FARINE DE MAÏS, CERISES DE TERRE EN SIROP, DULCE DE LECHE, YOGOURT 14\$

CORN FLOUR PANCAKES, GROUND CHERRIES, DULCE DE LECHE, YOGURT

AVEC SIROP D'ÉRABLE/WITH MAPLE SYRUP + 2\$

2 ŒUFS, SAUCISSE CHIPOLATA, POMMES DE TERRE, FÈVES AU LARD (AVEC PAIN GRILLÉ) 15\$

2 EGGS, CHIPOLATA SAUSAGE, POTATOES, BAKED BEANS (SERVED WITH TOAST)

LE PLAT DU JOUR / TODAY'S SPECIAL

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR/ASK YOUR WAITER

SALADE DE FRUIT/FRUIT
SALAD 6\$
PAIN GRILLÉ / TOAST 2\$
FLANC DE PORC / PORK
BELLY 5\$
SAUCISSE / SAUSAGE
CHIPOLATA 4\$
FÈVES AU LARD /
BAKED BEANS 5\$