



Weekend du 17-18 Février 2018

Saviez-vous que la Fabrique déménage et que nous ferons les brunch au 3625 Saint-Denis pour les deux prochains mois? Renseignez-vous!

Mimosa : orange ou pamplemousse	-7.00-
Mimosa maison: cidre, jus de pamplemousse rose	-6.50-
Verre de lait shaké : Baileys ou Tia Maria ou Frangelico	-6.00-
Bloody Ceasar ou Gin Ceasar	-7.00-
Jus d'orange ou de pamplemousse frais ou pomme du Qc., yuzu	-3.50-
Lait de soya	0.25/0.50
Pichet que l'on partage: patate douce, pomme, sambal oelek, lime	-12.00-
Rillettes de porc au gras de canard, cornichon maison	-8.00-
Miniatures maison : Beignet, sucre à la crème à l'érable	-4.00-
Yaourt maison, foam de citron, pomme confite, crumble chocolat noir	-6.00-
Crème brûlée à la lime, salade d'agrumes	-5.50-
Des extras ici et là! À l'unité/en duo	+3/5/7
. . . Œuf mollet. . . Bacon épais maison. . . Shooter de Sortilège	
Œufs mollets, patate douce, rilette de truite et fromage à la crème, bretzel maison, accra de truite, olive kalamata, chou de Bruxelles brûlé en salade	-14.00-
Tartine de hummus, salade iceberg, choux vert, moutarde, oignon rouge aigre doux, œuf mollet, sumac	-12.00-
Pancake, purée de pomme, cheddar, œuf mollet, sirop d'érable	-13.00-
Pain de perdu, crème à la pistache, poêlée de petits fruits du Québec au vin rouge, crumble de céréale	-11.00-
Pain brioché, échine de porc poelée, crème au cheddar, œuf coulant, betterave à la vinaigrette de noix de grenoble, noix caramélisées	-14.00-
Tarte tatin, petite saucisse de canard et champignon, purée de navet, échalote confite, œuf au plat	-15.00-
Cavatelli maison, courge, céleri-rave, carotte, sauce moule et foie gras, pain d'épices, estragon, oseille	-17.00-
Falafel de lotte, mozzarella di buffala, yaourt d'ail confit, citron meyer, salade de concombre à la menthe	-14.00-
Œufs au plat, cake aux oignons, carotte nantaise, chou-fleur brûlé, crème sûre fumée, sumac, parmesan	-14.00-
Macreuse de bœuf braisée, gratin de dauphinois, salade de carotte, ciboulette, échalote, œuf au plat	-17.00-
Gravlax de saumon, pdt grelot, haricot vert et pomme en salade, vinaigre de Xérès, h.o., raifort, crème mimosa, œuf mollet	-14.00-
Crêpe au fromage et champignon, œufs à 63°, purée de céleri-rave, navet mariné, oseille, courge au beurre	-15.00-
Râble de lapin farci à la moutarde, marmelade de chou rouge, polenta, abricot sec gonflé au the noir	-17.00-
Tartare de bœuf, échalote, crème, cheddar, coriandre, sambal oelek, tamarin, jaune d'œuf à 68°, frites maison au gras de canard	-18.00-
Tartare de saumon, canneberge, rémoulade de pomme-panais, parmesan, pacane, œuf au plat, taboulé	-18.00-
Muffin anglais maison à la canneberge, pulled pork, marmelade d'abricot, œuf mollet, cheddar, frites maison au gras de canard	-15.00-