

LA FABRIQUE
B I S T R O T

3 6 1 9 S T - D E N I S
M O N T R É A L , Q U É B E C , H 2 X 3 L 6

· B I S T R O T L A F A B R I Q U E . C O M ·
5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



Brunch de Pâques

Œuf à la coque, mouillette, crème d'amande, huile de bacon
(amuse-bouche)

Patata douce, vinaigrette babeurre-lime, arancini de pomme,
tartinade d'arachide, salade de chou, concombre

OU

Brouillade d'œufs, ceviche de mahi-mahi,
confiture tomate-coconut sambol, foam d'ail confit

OU

Bouillon de poule et lentille corail, petits légumes printaniers,
crème à l'érable, estragon

Cake à l'oignon, marmelade aubergine-tomate,
purée de patate douce épicée, mozzarella, pak choï

OU

Truite des Bobines, salade tiède de haricot blanc, avocat,
crème de cheddar, betterave marinée, jus de pois vert-basilic

OU

Échine de porc grillée, pomme de terre boulangère,
compote de pomme, salade d'oignon, jaune d'œuf à 67°

Gâteau aux carotte-noix de coco, crème tiramisu, jus suzette

Menu 3 services à 32\$
Menu enfant (10 ans et moins) à 15\$
Taxes et services en supplément

LA FABRIQUE
B I S T R O T

3 6 1 9 S T - D E N I S
M O N T R É A L , Q U É B E C , H 2 X 3 L 6

· B I S T R O T L A F A B R I Q U E . C O M ·
5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



Easter brunch

Boiled egg with soldiers, almond cream, bacon oil
(amuse bouche)

Sweet potato, buttermilk-lime dressing, apple arancini,
peanut spread, cabbage salad, cucumber

OR

Scrambled eggs, ceviche of mahi-mahi,
tomato-sambol coconut jam, confit garlic mousse

OR

Chicken broth and coral lentil, spring vegetables, maple cream,
tarragon

Onion cake, eggplant-tomato marmalade,
spicy sweet potato puree, mozzarella, pak choï

OR

Bobines trout, warm white bean salad, avocado,
cheddar cream, marinated beetroot, green pea-basil juice

OR

Grilled pork shoulder, potato gratin, apple compote,
onion salad, 67° egg yolk

Carrot-coconut cake, tiramisu cream, jus suzette

3 course menu: 32\$
Kids menu (under 10 years): 15\$
Taxes and gratuity not included