

Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

SALÉ

LES BRUNCHS

Au Festin de Babette, nous servons des brunchs copieux, délicats, soigneusement préparés, mettant en valeur nos meilleurs produits et nos meilleures recettes.

Le Roy

quiche végétarienne, gratin dauphinois, bruschetta, œuf, velouté de légumes, verrine du moment

Le Berri

jambon de Parme, saucisse, œuf, gratin dauphinois, bruschetta, velouté de légumes, verrine du moment

Le Drolet

deux œufs sauce bénelictine sur muffins anglais, garnis de saumon fumé, gratin dauphinois, bruschetta, velouté de légumes, verrine du moment

Le Marianne

viennoiserie, panna cotta aux fruits rouges, demi pain grillé, cheddar, confiture, jus d'agrumes

Le Laurier

crème de yogourt au miel, muesli, fruits, trois mini-crêpes, miel, confiture, œuf poché et ses mouillettes

Le Québécois

fèves au lard, sirop d'érable, crêpe nature, saucisse, œufs pochés, pain grillé, velouté de légumes, verrine du moment

Tous nos brunchs

17,50 \$

Thé ou café expresso inclus.

Agrémentez votre brunch d'un jus d'agrumes frais pour 4,50 \$ en sus.

QUICHES

Toutes les quiches sont accompagnées d'une salade maison.

Quiche Lorraine

12,00 \$

Quiche aux légumes

12,00 \$

Quiche au chèvre et épinards

12,75 \$

Quiche au saumon fumé et épinards

12,75 \$

POTAGES

Nous préparons chaque jour un potage délicieux. Pour plus de détails, n'hésitez pas à demander à notre équipe.

LES SANDWICHS

Tous nos sandwichs sont accompagnés de salade et crudités.

Le Provençal

jambon de Parme, tomates, artichauts, olives, fines herbes

9,25 \$

Le Coco

œuf, tomates, laitue, mayonnaise (thon + 1,50 \$)

9,25 \$

Le Tomate-Bocco

tomates, bocconcini, pesto, pousses

11,50 \$

Le Chèvre

fromage de chèvre, salade mixte, noix, canneberges

12,50 \$

Le Parisien

jambon blanc ou dinde fumée, beurre (emmental + 2,00 \$)

9,25 \$

Le Poulet Grillé

aiguillettes de poulet, poivrons grillés, laitue, fromage

11,50 \$

Le Saumon Fumé

saumon fumé, fromage à la crème, avocat, salade mixte, aneth

12,75 \$

CRÊPES SALÉES

Toutes les crêpes sont garnies de fromage emmental. Recette bretonne maison à base de farine de sarrasin ou de froment.

La Forestière

champignons, fines herbes

9,00 \$

La Parisienne

jambon ou dinde

9,00 \$

La Complète

jambon ou dinde, œuf

10,00 \$

La Campagnarde

jambon ou dinde, champignons

11,00 \$

La Ludo

tomates fraîches, pesto maison

11,00 \$

La Paysanne

jambon ou dinde, œuf, champignons

12,00 \$

La Croque

jambon, béchamel

12,00 \$

La Bohémienne

poulet grillé, poivrons rôtis

12,75 \$

La Norvégienne

saumon fumé, œuf

12,75 \$

Accompagnez votre crêpe d'une salade mixte pour 3,25 \$ en sus. Et pour les gourmands, n'hésitez pas à consulter aussi nos crêpes sucrées au verso !

LES SALADES

Toutes nos salades comprennent une salade mixte de base, ainsi que les pains d'accompagnement.

La Bocconcini-Tomate

bocconcini, tomates, artichauts, olives, basilic

12,75 \$

La Tomate-Feta

feta, tomates, œuf, concombres, oignon rouge, olives

12,75 \$

La Chèvre chaud

croûton de chèvre chaud, betterave, chèvre frais, pommes, noix

13,75 \$

La Poulet-Romaine

poulet grillé, bacon, romaine, fromage, tomates, croûtons

13,75 \$



Notre établissement existe depuis près de 20 ans et son nom a été inspiré par le célèbre film danois « le festin de Babette. »

Son cadre, bien que modeste sans artifice ni luxe, est un lieu surprenant et enchanteur où ceux qui le visitent se sentent immédiatement à leur aise, comme chez eux.

C'est dans ce cadre charmant et imprégné d'authenticité que tous nos clients font l'expérience de grands moments de plaisir.

Il est de renommé, même outre-Atlantique, que nos célèbres chocolats chauds et nos non moins célèbres crèmes glacées « à l'ancienne » sont uniques au monde. Cette réputation se maintient du fait que, jour après jour, le choix et la qualité de nos produits ainsi que notre savoir-faire sont mis sans aucune concession à votre service.

Ce même sens du service et cette même excellence se retrouvent dans toutes nos autres réalisations. Vous trouverez dans notre menu toute une gamme de mets et de gourmandises qui empruntent leurs recettes, parfois secrètes, aussi bien à l'Ancienne France qu'à la Nouvelle France.



Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

SUCRÉ - BOISSONS

CRÊPES SUCRÉES

La Sucrée beurre, sucre	5,50\$
La Babette chocolat maison	6,50\$
La Nutella chocolat noisettes	6,75\$
La Crêpe citron sucre, jus de citron	6,75\$
La King Kong banane, chocolat maison	7,00\$
La Belle Hélène poire, chocolat maison	7,00\$
La Dame Blanche glace vanille, chocolat maison	7,00\$
La Caramel caramel au beurre salé maison	7,00\$
La Choco-orange oranges confites, chocolat maison	7,50\$
La Laurette crème de citron	7,50\$

Pour les grosses faims, n'hésitez pas à consulter aussi nos crêpes salées au verso !

VIENNOISERIES ET PATISSERIES

Croissant	2,50\$
Chocolatine	2,75\$
Brioche	3,00\$
Brownie	3,50\$
Délice de Lamponi	4,50\$
Délice au citron	5,50\$
Fondant au chocolat	5,50\$
Panna Cotta	5,50\$
Crème brûlée	5,50\$
Mousse au chocolat	5,50\$
Tarte Tatin	6,50\$



CHOCOLATS CHAUDS

	Tasse	Bol
CHOCOLAT NOIR		
Le Belge chocolat à 55%	4,75\$	6,75\$
Le Azélia chocolat au lait aux noisettes	4,75\$	6,75\$
Le Babette chocolat à 55% parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome	5,00\$	7,00\$
Le Guayaquil chocolat à 64% (Équateur)	5,75\$	7,75\$
Le Dalmatien chocolat à 55% et chocolat blanc	5,00\$	7,00\$
L'Euskaria chocolat à 55% parfumé au piment d'Espelette	5,00\$	7,00\$
Le Chocolat Orange chocolat à 55% et orange pressée	5,50\$	7,50\$

CHOCOLAT BLANC

Le Chai chocolat blanc parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome	5,00\$	7,00\$
Le Dante chocolat blanc parfumé au piment d'Espelette	5,00\$	7,00\$
L'Everest chocolat blanc surmonté d'une montagne de mousse de lait	4,75\$	6,75\$

LES GRANDS CRUS DE VALRHONA

Le Manjari (Grand Cru) cacao à 64% de type Trinitario (Madagascar)	5,75\$	7,75\$
Le Guanaja (Grand Cru) cacao à 70% de type Criollo et Trinitario	5,75\$	7,75\$

LES CAFÉS

Café espresso court	2,50\$
Café espresso allongé	2,75\$
Café double espresso	3,25\$
Café americano	2,75\$
Café au lait	3,50\$
Cappuccino	3,75\$
Macchiato	2,75\$
Moka	3,75\$
Mokaccino	4,00\$

Lait chaud au miel	3,25\$
Café latte glacé	4,25\$
Café Rafael double espresso et glace à la vanille	6,50\$
Décaféiné allongé	3,25\$
Verre de lait (lait de soya + 50 ¢)	1,50\$

LES THÉS

LES THÉS VERTS	3,50\$
Sencha	
Genmaicha	
Fleur de jasmin	
Sencha cerise et rose	
Miss Li	
Petit bonheur	
LES THÉS VERTS BIOLOGIQUES	5,50\$
Osprey Gunpowder	
Dynastie Tian	
Mu Ming	
LES THÉS OOLONG	3,50\$
Fleur d'oranger et orange	
LES THÉS NOIRS	3,50\$
Earl Grey	
English Breakfast	
Chai épicé indien	
Hiver russe	
Limoncello	
Érable	4,50\$
Chai latte	4,50\$

LES TISANES	4,00\$
Camomille	
Lady Bianca	
Ayurvedic	
Nature (Rooibos)	
Marchand d'épices (Rooibos)	
LES THÉS GLACÉS (en saison)	