

Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

Fermé les Mardi, Mercredi et Jeudi
Lundi et Vendredi : 11h à 15h30
Samedi et Dimanche : 10h à 15h30
Prépaiement par cartes de crédit
et virement INTERAC.

Commande par téléphone au
514-849-0214

MENU - A EMPORTER

LES BRUNCHS

Le Roy 22.00 \$
quiche végétarienne, gratin dauphinois,
salade, œuf, deux crêpes nature, dessert du chef.
Remplacer les crêpes par des pancakes (+2.50\$)
ou pancakes nutella (+3.25\$).

Le Saint-Denis 24.00 \$
gaufre saumon fumé cream cheese fouetté avocat
concombre et aneth, oeuf poché, salade, gratin
dauphinois, dessert du chef

Le Drolet 24.00 \$
deux œufs bénédictines au saumon fumé sur
muffins anglais, gratin dauphinois, salade, deux
crêpes nature, dessert du chef. Remplacer les
crêpes par des pancakes (+2.50\$) ou pancakes
nutella (+3.25\$).

La Raclette 25.00 \$
pattate, fromage à raclette, oignons perlés
caramélisés, jambon blanc, prosciutto, oeuf,
salade, deux crêpes nature, dessert du chef.
Remplacer les crêpes par des pancakes (+2.50\$)
ou pancakes nutella (+3.25\$).

Le Laurier 22.00 \$
crème de yogourt au miel, muesli, fruits,
trois crêpes, beurre, confiture, œuf poché
et ses mouillettes

Le Berri 22.00 \$
prosciutto, saucisse, œuf, gratin
dauphinois, salade, deux crêpes nature, dessert
du chef. Remplacer les crêpes par des pancakes
(+2.50\$) ou pancakes nutella (+3.25\$).

**Nos brunchs inclus un thé glacé maison,
un chocolat chaud ou un jus d'orange
pressé au choix.**

LES CRÊPES SALÉES

Nos crêpes sont garnies de fromage emmental.

La Forestière 12,00 \$
champignons, fines herbes

La Parisienne 12,00 \$
jambon blanc ou dinde

La Complète 12,50 \$
jambon blanc ou dinde, œuf

La Campagnarde 13,50 \$
jambon blanc ou dinde, champignons

La Ludo 13,50 \$
tomates fraîches, pesto maison

La Paysanne 14,50 \$
jambon blanc ou dinde, œuf,
champignons

La Norvégienne 16,00 \$
saumon fumé, œuf

*Accompagnez votre crêpe d'une salade mixte pour
3,50\$ en sus.*

LES EXTRAS

Gratin Dauphinois 5,00 \$

Box 6 pancakes et sirop d'érable 7,50 \$

Box 12 pancakes et sirop d'érable 14,00 \$

Salade mixte 3,50 \$

Jus d'orange pressé 5,00 \$

LES GAUFRES SALÉES

Toutes les gaufres sont accompagnées
d'une salade maison.

La Gaufre Norvégienne 17,50 \$
saumon fumé, cream cheese fouetté à la
ciboulette, avocats, concombres, aneth

La Chèvre 16,75 \$
chèvre frais, courgettes grillées, crème de
betterave, crème de balsamique

La Méditerranéenne 16,00 \$
caviar d'artichaut, tomates cerises, copeaux
de parmesan, roquette, crème de balsamique

La Bella Vita 14,50 \$
tomates cerises, bocconcini, basilic, pesto,
crème de balsamique

La Roma 17,50 \$
Prosciutto, tomates cerises, copeaux de parmesan,
roquette, crème de balsamique

LES QUICHES

Toutes les quiches sont accompagnées
d'une salade maison.

Quiche Lorraine 13,75 \$

Quiche aux légumes 13,75 \$

Quiche chèvre et épinards 13,75 \$

Quiche saumon fumé et épinards 13,75 \$

LES CRÊPES SUCRÉES

La Sucrée 7,25 \$
beurre, sucre

La Babette 8,25 \$
chocolat maison

La Nutella 8,25 \$
chocolat noisettes

La Crêpe citron 8,75 \$
sucre, jus de citron

La King Kong 8,75 \$
banane, chocolat maison

La Belle Hélène 8,75 \$
poire, chocolat maison

La Caramel 8,75 \$
caramel beurre salé maison

La Choco Caramel 9,50 \$
chocolat et caramel beurre salé maison

LES CAFÉS

Café expresso allongé 2,75 \$

Café au lait 4,00 \$

Cappuccino 4,00 \$

Moka 4,00 \$

LES GAUFRES SUCRÉES

La Gaufre Chocolat 10,00 \$
chocolat maison garnie de perles
chocolat caramel croquantes

La Gaufre Nutella 10,00 \$
chocolat noisettes garnie de perles
chocolat caramel croquantes

La Gaufre King Kong 11,00 \$
banane, chocolat maison garnie de
perles chocolat caramel croquantes

La Gaure Fraise Banane 12,00 \$
fraises, bananes, chocolat maison garnie
de perles de chocolat caramel croquantes

La Gaufre Caramel 11,00 \$
caramel beurre salé maison garnie de
perles chocolat caramel croquantes

La Gaufre Choco Caramel 13,00 \$
chocolat et caramel beurre salé maison
garnie de perles chocolat caramel croquantes

LES GAUFRES PATISSERIES *Coup de coeur du chef*

Nous revisitons les classiques de la pâtisserie
française dans des gaufres.

La Gaure Paris-Brest 15,00 \$

La Gaufre Mille-Feuille 15,00 \$

La Gaufre Tarte au citron 15,00 \$

La Gaufre Tarte aux fraises 15,00 \$

LES CHOCOLATS CHAUDS

CHOCOLAT NOIR

Le Belge 5,00 \$
chocolat à 55%

Le Azélia 5,75 \$
chocolat au lait aux noisettes

Le Babette 5,50 \$
chocolat à 55% parfumé au gingembre,
à la cannelle et à la cardamome

Le Guayaquil 5,50 \$
chocolat à 64% (Équateur)

Le Dalmatien 5,50 \$
chocolat à 55%
et chocolat blanc

L'Euskaria 5,50 \$
chocolat à 55% parfumé au piment d'Espelette

Le Chocolat Orange 5,75 \$
chocolat à 55% et orange pressée

CHOCOLAT BLANC

Le Chai 5,50 \$
chocolat blanc parfumé
au gingembre, à la cannelle et à la cardamome

Le Dante 5,50 \$
chocolat blanc parfumé au piment d'Espelette

L'Everest 5,00 \$
chocolat blanc

LES GRANDS CRUS DE VALRHONA

Le Manjari (Grand Cru) 5,75 \$
cacao à 64% de type Trinitario (Madagascar)

L'Abinao (Grand Cru) 5,75 \$
cacao à 85%

Option lait d'amande : +0,50\$

Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

MENU - TO GO

BRUNCHS

The Roy **\$22.00**
Vegetable quiche, gratin dauphinois, salad, egg, two plain crepes, verrine of the day. Replace the crepes with pancakes (+\$2.50) or nutella pancakes (+\$3.25)

The Saint-Denis *New* **\$24.00**
The Norwegian waffle, poached egg, salad, gratin dauphinois verrine of the day

The Drolet **\$24.00**
Eggs Benedict with smoke salmon on English muffins, gratin dauphinois, salad, two plain crepes, verrine of the day. Replace the crepes with pancakes (+\$2.50) or nutella pancakes (+\$3.25).

The Raclette **\$25.00**
Potatoes, raclette cheese, caramelized pearl onions, white ham, proscuitto, egg, salad, two plain crepes, verrine of the day. Replace the crepes with pancakes (+\$2.50) or nutella pancakes (+\$3.25)

The Berri **\$22.00**
Proscuitto, sausage, egg, gratin dauphinois, salad, two plain crepes, verrine of the day. Replace the crepes with pancakes (+\$2.50) or nutella pancakes (+\$3.25)

The Laurier **\$22.00**
Cream yogurt with honey, muesli, fruits, three crepes, honey, jam, poached egg and soldiers (strips of toast)

A choice of a hot chocolate, a fresh orange juice or a homemade ice tea is included.

SAVORY CREPES

All crepes are filled with Emmental cheese.

The Forestiere **\$12,00**
Mushrooms, fresh herbs

The Parisienne **\$12,00**
Ham or turkey

The Complete **\$12,50**
Ham or turkey, egg

The Campagnarde **\$13,50**
Ham or turkey, mushrooms

The Ludo **\$13.50**
Fresh tomatoes, pesto

The Paysanne **\$14.50**
Ham or turkey, egg, mushrooms

The Norvegienne **\$16.00**
Smoke salmon, egg

Complement your crepe with a salad for \$3.50.

QUICHES

All quiches are served with the house salad.

Quiche Lorraine **13,75\$**

Vegetable quiche **13,75\$**

Goat cheese, spinach quiche **13,75\$**

Smoke salmon, spinach quiche **13,75\$**

SAVORY WAFFLES

All savory waffles are served with the house salad.

The Norwegian Waffle **\$17.50**
Smoke salmon, whipped cream cheese, chives, avocado, cucumber, dill.

The Goat Cheese **\$16.75**
Goat cheese, grilled zucchinis, cream of beet, balsamic cream sauce

The Mediterranean **\$16.00**
Artichoke caviar, cherry tomatoes, parmesan cheese, aragula, balsamic cream sauce.

The Bella Vita **\$14.50**
Cherry tomatoes, bocconcini, basil, pesto, balsamic cream sauce

The Roma **\$17.50**
Proscuitto, cherry tomatoes, aragula, parmesan cheese, balsamic cream sauce.

THE SIDES

Gratin Dauphinois **\$5.00**

6 pancakes with maple syrup **\$7.50**

12 pancakes with maple syrup **\$14.00**

House salad **\$3.50**

Fresh orange juice **5,00\$**

SWEET CREPES

The Sucrée **\$7.25**
Butter, sugar

The Babette **\$8.25**
Homemade chocolate

The Nutella **\$8.25**
Hazelnut chocolate

The Crepe Citron **\$8.75**
Sugar, lemon juice

The King Kong **\$8.75**
Banana, homemade chocolate

The Belle Helene **\$8.75**
Pear, homemade chocolate

The Caramel **\$8.75**
Homemade salted butter caramel

The Choco Caramel **\$9.50**
Chocolate and salted butter caramel

COFFEES

Lungo (long shot) Espresso **2,75\$**

Café au lait **4,00\$**

Cappuccino **4,00\$**

Mocha **4,00\$**

SWEET WAFFLES

The Chocolate Waffle **\$10.00**
Homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls

The Nutella Waffle **\$10.00**
Nutella sparkled with caramel chocolate pearls

The King Kong Waffle **\$11.00**
Banana, homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls

La Strawberry Banana Waffle **\$12.00**
Strawberry, banana, homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls

The Caramel Waffle **\$11.00**
Homemade salted butter caramel sprinkled with crunchy chocolat-caramel pearls

The Choco Caramel Waffle **\$13.00**
Homemade salted butter caramel and chocolate sprinkled with crunchy chocolat-caramel pearls

FRENCH PASTRIES WAFFLES ****Chef's favourite***

We revisit the classics of French pastry in waffles.

The Paris-Brest Waffle **\$15.00**

The Mille-Feuille Waffle **\$15.00**

The Lemon Pie Waffle **\$15.00**

The Stawberry Pie Waffle **\$15.00**

HOT CHOCOLATES

DARK CHOCOLATE

The Belge **\$5.00**
55% Cocoa

The Azelia **\$5.75**
Milk chocolate with hazelnuts

The Babette **\$5.50**
55% Cocoa flavored with ginger, cinnamon and cardamom

The Guayaquil **\$5.50**
64% Cocoa (Equator)

The Dalmatien **\$5.50**
55% Cocoa and white chocolate

The Euskaria **\$5.50**
55% Cocoa flavored with Espelette pepper

The Chocolat Orange **\$5.75**
55% Cocoa and squeezed orange

WHITE CHOCOLATE

The Chai **\$5.50**
White chocolate flavored with ginger, cinnamon and cardamom

The Dante **\$5.50**
White chocolate flavored with Espelette pepper

The Everest **\$5.00**
White chocolate

VALRHONA GRANDS CRUS

The Manjari (Grand Cru) **\$5.75**
64% Cocoa Trinitario beans (Madagascar)

The Abinao (Grand Cru) **\$5.75**
85% Cocoa

Option almond milk : +0,50\$