

Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

SALÉ

LES BRUNCHS

Disponibles de 11h à 15h en semaine et de 10h à 16h le weekend. Au Festin de Babette, nous servons des brunchs copieux, délicats, soigneusement préparés, mettant en valeur nos meilleurs produits et nos meilleures recettes.

Le Roy 22,00 \$
quiche au choix, gratin dauphinois, salade, œuf, velouté du moment, douceur du chef

Le Drolet 24,00 \$
deux œufs bénédicte au saumon fumé sur muffins anglais, gratin dauphinois, salade, velouté du moment, douceur du chef

Le Saint-Denis 24,00 \$
Gaufre Norvégienne, Roma ou Méditerranéenne, oeuf poché, gratin dauphinois, velouté du moment, douceur du chef

La Raclette 24,00 \$
patate, fromage à raclette, oignons perlés caramélisés, jambon blanc, prosciutto, oeuf, salade, velouté du moment, douceur du chef

Le Berri 22,00 \$
prosciutto, saucisse, œuf, gratin dauphinois, salade, velouté du moment, douceur du chef

Le Laurier 22,00 \$
crème de yogourt au miel, muesli, fruits, trois mini-crêpes, miel, confiture, œuf poché et ses mouillettes

Nous vous informons qu'à compter du 4 février, le café ou thé, ne sera malheureusement plus inclus dans le brunch. Dû à l'inflation et à la hausse des prix de toutes nos matières premières, nous avons préféré prendre cette mesure, plutôt qu'augmenter le prix de nos brunchs. Merci de votre compréhension.

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 CRÊPES SALÉES

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

La Forestière 13,00 \$
champignons, fines herbes

La Parisienne 13,00 \$
jambon blanc ou dinde

La Complète 13,50 \$
jambon blanc ou dinde, œuf

La Campagnarde 14,50 \$
jambon blanc ou dinde, champignons

La Ludo 14,50 \$
tomates fraîches, pesto maison

La Paysanne 15,50 \$
jambon blanc ou dinde, œuf, champignons

La Norvégienne 17,00 \$
saumon fumé, œuf

Accompagnez votre crêpe d'une salade mixte pour 4,00 \$ en sus. Et pour les gourmands, n'hésitez pas à consulter aussi nos crêpes sucrées au verso !

LES QUICHES

Toutes les quiches sont accompagnées d'une salade maison.

Quiche Lorraine 13,75 \$

Quiche aux légumes 13,75 \$

Quiche au chèvre et épinards 13,75 \$

Quiche au saumon fumé et épinards 13,75 \$

LES A-COTÉS

Gratin Dauphinois 6,00 \$

Salade mixte 4,00 \$

6 pancakes et sirop d'érable 7,50 \$

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



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

LES CRÊPES SUCRÉES

La Sucrée beurre, sucre	7,25 \$
La Babette chocolat maison	8,25 \$
La Nutella chocolat noisettes	8,25 \$
La Crêpe citron sucre, jus de citron	8,75 \$
La King Kong banane, chocolat maison	8,75 \$
La Belle Hélène poire, chocolat maison	8,75 \$
La Caramel caramel beurre salé maison	8,75 \$
La Choco Caramel chocolat et caramel beurre salé maison	9,50 \$

LES GAUFRES SUCRÉES

La Gaufre Chocolat chocolat maison garnie de perles chocolat caramel croquantes	10,00 \$
La Gaufre Nutella chocolat noisettes garnie de perles chocolat caramel croquantes	10,00 \$
La Gaufre King Kong banane, chocolat maison garnie de perles chocolat caramel croquantes	11,00 \$
La Gaufre Fraise Banane fraises, bananes, chocolat maison garnie de perles de chocolat caramel croquantes	12,00 \$
La Gaufre Caramel caramel beurre salé maison garnie de perles chocolat caramel croquantes	11,00 \$
La Gaufre Choco Caramel chocolat et caramel beurre salé maison garnie de perles chocolat caramel croquantes	13,00 \$

LES GAUFRES PATISSERIES *Coup de coeur du chef*

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

La Gaufre Paris-Brest	15,00 \$
La Gaufre Mille-Feuille	15,00 \$
La Gaufre Tarte au citron	15,00 \$

LES CHOCOLATS CHAUDS

CHOCOLAT NOIR	Tasse	Bol
Le Belge chocolat à 55%	5,50 \$	7,50 \$
Le Azélia chocolat au lait aux noisettes	6,25 \$	8,25 \$
Le Babette chocolat à 55% parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome	6,00 \$	8,00 \$
Le Guayaquil chocolat à 64% (Équateur)	6,00 \$	8,00 \$
Le Dalmatien chocolat à 55% et chocolat blanc	6,00 \$	8,00 \$
L'Euskaria chocolat à 55% parfumé au piment d'Espelette	6,00 \$	8,00 \$
Le Chocolat Orange chocolat à 55% et orange pressée	6,25 \$	8,25 \$

CHOCOLAT BLANC

Le Chai chocolat blanc parfumé au gingembre, à la cannelle et à la cardamome	6,00 \$	8,00 \$
Le Dante chocolat blanc parfumé au piment d'Espelette	6,00 \$	8,00 \$
L'Everest chocolat blanc	5,50 \$	7,50 \$

LES GRANDS CRUS DE VALRHONA

Le Manjari (Grand Cru) cacao à 64% de type Trinitario (Madagascar)	6,25 \$	8,25 \$
L'Abinao (Grand Cru) cacao à 85% issu du mariage de Grands Crus Valrhona	6,25 \$	8,25 \$

Extra lait d'amande : tasse 0,50 \$ bol 1,00 \$

LES CAFÉS

Café expresso court	2,50 \$
Café expresso allongé	2,75 \$
Café double expresso	3,25 \$
Café americano	2,75 \$
Café au lait	4,00 \$
Cappuccino	4,00 \$
Macchiato	2,75 \$
Moka	4,00 \$
Lait chaud à l'érable	3,25 \$

Extra lait d'amande + 0,50 \$

LES BOISSONS FROIDES

Café latte glacé	4,25 \$
Moka glacé	5,50 \$
Chocolat froid	5,50 \$
Thé glacé maison	3,50 \$
Jus d'orange pressé	5,00 \$
Verre de lait	2,50 \$

LES THÉS

LES THÉS VERTS	3,50 \$
Sencha	
Sencha cerise et rose	
Miss Li	
Petit bonheur	

LES THÉS OOLONG	3,50 \$
Fleur d'oranger et orange	

LES THÉS NOIRS	3,50 \$
Earl Grey	
English Breakfast	
Hiver russe	
Limoncello	

LES TISANES	3,50 \$
Nature (Rooibos)	



Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

SAVORY

BRUNCHS

Served from 11 am to 3 pm on week days and from 10 am to 4 pm on weekend. At "Au Festin de Babette", we serve hearty, tasty, and carefully prepared brunches showcasing our finest products and recipes.

The Roy 22.00
Choice of quiche, gratin dauphinois, salad, egg, soup of the day, verrine of the day

The Drolet \$24.00
Eggs Benedict with smoke salmon on English muffins, gratin dauphinois, salad, soup of the day, verrine of the day

The Saint-Denis \$24.00
The Norwegian, Roma or Mediterranean Waffle, poached egg, potato salad, soup of the day, verrine of the day

The Raclette \$24.00
Potatoes, raclette cheese, caramelized pearl onions, white ham, prosciutto, egg, salad, soup of the day, verrine of the day

The Berri \$22.00
Prosciutto, sausage, egg, gratin dauphinois, salad, soup of the day, verrine of the day

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

*We would like to inform you that as of February 4th, coffee or tea will unfortunately no longer be included in the brunch. Due to the price inflation of raw material, we have preferred to take this measure, rather than increasing the price of our brunches.
Thank you for your understanding.*

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.

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

The Roma \$17.50
Prosciutto, cherry tomatoes, aragula, parmesan cheese, balsamic cream sauce

SAVORY CREPES

All crepes are filled with Emmental cheese. Homemade Breton recipe made with wheat or buckwheat flour,

The Forestiere \$13,00
Mushrooms, fresh herbs

The Parisienne \$13,00
Ham or turkey

The Complete \$13,50
Ham or turkey, egg

The Campagnarde \$14,50
Ham or turkey, mushrooms

The Ludo \$14.50
Fresh tomatoes, pesto

The Paysanne \$15.50
Ham or turkey, egg, mushrooms

The Norvegienne \$17.00
Smoke salmon, egg

Complement your crepe with a mixed salad for an additional \$4.00. For the true gourmands, do not forget to check out our sweet crepe menu on the reverse side!

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

THE SIDES

Gratin Dauphinois \$6.00

House salad \$4.00

6 pancakes with maple syrup \$7.50

12 pancakes with maple syrup \$14.00



Our establishment has been in existence nearly 20 years and its name was inspired by the famous Danish film "Babette's Feast".

The setting, although modest and without pomp nor luxury, is a surprising and enchanting space where guests feel immediately relaxed and at home.

It is in this charming decor and inviting atmosphere that we strive to provide our customers with an authentic and culinary experience.

Even across the Atlantic, our unique hot chocolates beverages, and no less famous "old-fashioned" ice cream, are considered world renowned.. This reputation stands on the fact that, day in and day out, we make no concessions in the quality of our ingredients, nor do we compromise in our commitment to our craft and service.

This same sense of service and excellence are found in all of our culinary realizations. You will find in our menu a wide range of dishes and delicacies, based on recipes, many still secret, inspired by the culinary traditions of both Old and New France.



Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

SWEET - DRINKS

SWEET CREPES

The Sucrée Butter, sugar	\$7.25
The Babette Homemade chocolate	\$8.25
The Nutella Hazelnut chocolate	\$8.25
The Crepe Citron Sugar, lemon juice	\$8.75
The King Kong Banana, homemade chocolate	\$8.75
The Belle Helene Pear, homemade chocolate	\$8.75
The Caramel Homemade salted butter caramel	\$8.75
The Choco Caramel Chocolate and salted butter caramel	\$9.50

SWEET WAFFLES

The Chocolate Waffle Homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls	\$10.00
The Nutella Waffle Nutella sparkled with caramel chocolate pearls	\$10.00
The King Kong Waffle Banana, homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls	\$11.00
La Strawberry Banana Waffle Strawberry, banana, homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls	\$12.00
The Caramel Waffle Homemade salted butter caramel sprinkled with crunchy chocolat-caramel pearls	\$11.00
The Choco Caramel Waffle Homemade salted butter caramel and chocolate sprinkled with crunchy chocolat-caramel pearls	\$13.00

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

HOT CHOCOLATES

DARK CHOCOLATE	Cup	Bowl
The Belge 55% Cocoa	\$5.50	\$7.50
The Azelia Milk chocolate with hazelnuts	\$6.25	\$8.25
The Babette 55% Cocoa flavored with ginger, cinnamon and cardamom	\$6.00	\$8.00
The Guayaquil 64% Cocoa (Equator)	\$6.00	\$8.00
The Dalmatien 55% Cocoa and white chocolate	\$6.00	\$8.00
The Euskaria 55% Cocoa flavored with Espelette pepper	\$6.00	\$8.00
The Chocolat Orange 55% Cocoa and squeezed orange	\$6.25	\$8.35
WHITE CHOCOLATE		
The Chai White chocolate flavored with ginger, cinnamon and cardamom	\$6.00	\$8.00
The Dante White chocolate flavored with Espelette pepper	\$6.00	\$8.00
The Everest White chocolate	\$5.50	\$7.50
VALRHONA GRANDS CRUS		
The Manjari (Grand Cru) 64% Cocoa Trinitario beans (Madagascar)	\$6.25	\$8.25
The Abinao (Grand Cru) 85% Cocoa Powerful & Tannic	\$6.25	\$8.25

Extra almond milk : + \$0.50 cup, \$1.00 bowl

COFFEES

Ristretto (short shot) Espresso	\$2.50
Lungo (long shot) Espresso	\$2.75
Double Espresso	\$3.25
Americano	\$2.75
Cafe au lait	\$4.00
Cappuccino	\$4.00
Macchiato	\$2.75
Mocha	\$4.00
Warm milk with erable	\$3.25
<i>Extra almond milk +\$0.50</i>	

COLD DRINKS

Iced Coffee Latte	\$4.25
Iced Mocha	\$5.50
Iced Chocolate	\$5.50
Homemade Iced Tea	\$3.50
Fresh orange Juice	\$5.00
Glass of milk	\$2.50

TEAS

GREEN TEAS	\$3.50
Sencha	
Sencha Cherry et Rose	
Miss Li	
Petit Bonheur	
OOLONG TEAS	\$3.50
Orange Blossom and Orange	
BLACK TEAS	\$3.50
Earl Grey	
English Breakfast	
Russian Winter	
Limoncello	
HERBAL TEAS	\$3.50
Nature (Rooibos)	

