

# 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** 21,00 \$  
quiche au choix, gratin dauphinois, salade, œuf, velouté du moment, douceur du chef

**Le Drolet** 24,00 \$  
deux œufs bénédicines 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 \$  
pattate, fromage à raclette, oignons perlés caramélisés, jambon blanc, prosciutto, oeuf, salade, velouté du moment, douceur du chef

**Le Berri** 21,00 \$  
prosciutto, saucisse, œuf, gratin dauphinois, salade, velouté du moment, douceur du chef

**Le Laurier** 21,00 \$  
crème de yogourt au miel, muesli, fruits, trois mini-crêpes, miel, confiture, œuf poché et ses mouillettes

**Tous nos brunchs** inclus un thé ou café expresso.

Optez pour un café au lait et cappuccino pour 1,50\$ d'extra, toute autre boisson est au prix régulier. Nos boissons inclus ne sont pas à volonté.

Agrémentez votre brunch d'un jus d'orange frais pour 5,00\$ en sus.

### 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** 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. 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** 5,00 \$

**Salade mixte** 3,50 \$

**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

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

### LES GAUFRES SUCRÉES

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

### LES DESSERTS

<b>Fondant au chocolat</b>	5,50 \$
<b>Mousse au chocolat</b>	4,50 \$

### LES GAUFRES PATISSERIES \*Coup de coeur du chef\*

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

<b>La Gaufre Paris-Brest</b>	15,00 \$
<b>La Gaufre Mille-Feuille</b>	15,00 \$
<b>La Gaufre Tarte au citron</b>	15,00 \$
<b>La Gaufre Tarte aux fraises</b>	15,00 \$

### LES CHOCOLATS CHAUDS

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

### CHOCOLAT BLANC

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

### LES GRANDS CRUS DE VALRHONA

<b>Le Manjari (Grand Cru)</b> cacao à 64% de type Trinitario (Madagascar)	5,75 \$	7,75 \$
<b>L'Abinao (Grand Cru)</b> cacao à 85% issu du mariage de Grands Crus Valrhona	5,75 \$	7,75 \$

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

### LES CAFÉS

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

Extra lait d'amande + 0,50 \$

### LES BOISSONS FROIDES

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

### LES THÉS

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

<b>LES THÉS OOLONG</b>	3,50 \$
Fleur d'oranger et orange	

<b>LES THÉS NOIRS</b>	3,50 \$
Earl Grey	
English Breakfast	
Hiver russe	
Limoncello	

<b>LES TISANES</b>	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** 21.00  
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, proscuitto, egg, salad, soup of the day, verrine of the day

**The Berri** \$21.00  
Proscuitto, sausage, egg, gratin dauphinois, salad, soup of the day, verrine of the day

**The Laurier** \$21.00  
Cream yogurt with honey, muesli, fruits, three mini-crepes, honey, jam, poached egg and soldiers (strips of toast)

**All brunches** have a *tea or a coffee* included. Upgrade to *café au lait* and *cappuccino* +\$1.50. All other drinks are regular price. No free refills on drinks.

Top off your brunch with a fresh orange juice +\$5.00.

### 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  
Proscuitto, 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** \$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 mixed salad for an additional \$3.50. 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** \$5.00

**House salad** \$3.50

**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

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

### SWEET WAFFLES

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

### DESSERTS

<b>Chocolate Lava Cake</b>	\$5.50
<b>Chocolate mousse</b>	\$4.50

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

We revisit the classics of French pastry in waffles.

<b>The Paris-Brest Waffle</b>	\$15.00
<b>The Mille-Feuille Waffle</b>	\$15.00
<b>The Lemon Pie Waffle</b>	\$15.00
<b>The Strawberry Pie Waffle</b>	\$15.00

### HOT CHOCOLATES

#### DARK CHOCOLATE Cup Bowl

<b>The Belge</b> 55% Cocoa	\$5.00	\$7.00
<b>The Azelia</b> Milk chocolate with hazelnuts	\$5.75	\$7.75
<b>The Babette</b> 55% Cocoa flavored with ginger, cinnamon and cardamom	\$5.50	\$7.50
<b>The Guayaquil</b> 64% Cocoa (Equator)	\$5.50	\$7.50
<b>The Dalmatien</b> 55% Cocoa and white chocolate	\$5.50	\$7.50
<b>The Euskaria</b> 55% Cocoa flavored with Espelette pepper	\$5.50	\$7.50
<b>The Chocolat Orange</b> 55% Cocoa and squeezed orange	\$5.75	\$7.75

#### WHITE CHOCOLATE

<b>The Chai</b> White chocolate flavored with ginger, cinnamon and cardamom	\$5.50	\$7.50
<b>The Dante</b> White chocolate flavored with Espelette pepper	\$5.50	\$7.50
<b>The Everest</b> White chocolate	\$5.00	\$7.00

#### VALRHONA GRANDS CRUS

<b>The Manjari (Grand Cru)</b> 64% Cocoa Trinitario beans (Madagascar)	\$5.75	\$7.75
<b>The Abinao (Grand Cru)</b> 85% Cocoa Powerful & Tannic	\$5.75	\$7.75

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

### COFFEES

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

*Extra almond milk +\$0.50*

### COLD DRINKS

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

### TEAS

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

