

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

quiche végétarienne, gratin dauphinois, bruschetta, œuf, velouté de légumes, verrine du moment (*brioche tranchée + 3,50 \$*)

Le Berri

proscuitto, saucisse, œuf, gratin dauphinois, bruschetta, velouté de légumes, verrine du moment (*brioche tranchée + 3,50 \$*)

Le Drolet

deux œufs bénédicines au samon fumé sur muffins anglais, gratin dauphinois, bruschetta, velouté de légumes, verrine du moment (*brioche tranchée + 3,50 \$*)

Le Marianne

viennoiserie, panna cotta aux fruits rouges, demi pain grillé, chocolat, beurre, confiture, jus d'agrumes (*brioche tranchée + 3,50 \$*)

Le Laurier

crème de yogourt au miel, muesli, fruits, trois mini-crêpes, miel, confiture, œuf poché et ses mouillettes (*brioche tranchée + 3,50 \$*)

Le Québécois

fèves au lard, sirop d'érable, crêpe nature, saucisse, œufs pochés, pain grillé, velouté de légumes, verrine du moment (*brioche tranchée + 3,50 \$*)

Tous nos brunchs 18,50 \$

Thé ou café expresso inclus. 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'agrumes frais pour 4,50 \$ en sus.

LES QUICHES

Toutes les quiches sont accompagnées d'une salade maison.

Quiche Lorraine 12,75 \$

Quiche aux légumes 12,75 \$

Quiche au chèvre et épinards 12,75 \$

Quiche au saumon fumé et épinards 12,75 \$

LES SANDWICHS

Tous nos sandwichs sont accompagnés de salade et crudités.

Le Provençal 11,50 \$

proscuitto, tomates, artichauts, olives, fines herbes

Le Saumon Fumé 13,00 \$

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

Le Croque-Monsieur 13,00 \$

pain brioché, jambon ou dinde, fromage, bechamel

Le Tomate-Bocco 11,75 \$

tomates, bocconcini, pesto

Le Chèvre 12,75 \$

fromage de chèvre, salade mixte, noix, tomates séchées

Le Poulet Grillé 12,00 \$

aiguillettes de poulet, poivrons grillés, laitue, fromage

Le Parisien 10,00 \$

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

Le Coco 10,00 \$

œuf, tomates, laitue, mayonnaise (*thon + 2,00 \$*)

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 10,00 \$

champignons, fines herbes

La Parisienne 10,00 \$

jambon blanc ou dinde

La Complète 10,50 \$

jambon blanc ou dinde, œuf

La Campagnarde 11,50 \$

jambon blanc ou dinde, champignons

La Ludo 11,50 \$

tomates fraîches, pesto maison

La Paysanne 12,50 \$

jambon blanc ou dinde, œuf, champignons

La Croque 12,50 \$

jambon blanc, béchamel

La Norvégienne 13,00 \$

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 SALADES

Toutes nos salades comprennent une salade mixte de base.

La Bocconcini-Tomate 12,75 \$

bocconcini, tomates, artichauts, olives, pesto maison

La Tomate-Feta 12,75 \$

feta, tomates, œuf, concombres, olives

La Chèvre chaud 13,75 \$

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

La Poulet 13,75 \$

poulet grillé, proscuitto grillé, laitue fromage, tomates, croûtons



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	5,75 \$
La Babette chocolat maison	6,75 \$
La Nutella chocolat noisettes	6,75 \$
La Crêpe citron sucre, jus de citron	7,25 \$
La King Kong banane, chocolat maison	7,25 \$
La Belle Hélène poire, chocolat maison	7,25 \$
La Dame Blanche glace vanille, chocolat maison	7,25 \$
La Caramel caramel beurre salé maison	7,25 \$
La Laurette crème de citron	7,50 \$
L'Erable sirop d'érable	7,50 \$
La Choco Caramel chocolat et caramel beurre salé maison	8,00 \$
La Crème de marron crème de marron	8,00 \$

Extra glace vanille + 2,00 \$

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

LES VIENNOISERIES ET DESSERTS

Croissant (si disponible)	2,50 \$
Chocolatine (si disponible)	3,00 \$
Brioche (si disponible)	3,00 \$
Brioche tranchée et Nutella	4,00 \$
Brownie	3,50 \$
Fondant au chocolat	5,50 \$
Panna Cotta	5,50 \$
Crème brûlée	5,50 \$
Mousse au chocolat	5,50 \$

LES CHOCOLATS CHAUDS

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

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 \$

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	3,50 \$
Cappuccino	3,75 \$
Macchiato	2,75 \$
Moka	4,00 \$
Lait chaud au miel	3,25 \$
Café latte glacé (en saison)	4,25 \$
Café Rafael double expresso et glace à la vanille	6,50 \$
Verre de lait	2,50 \$
Extra lait d'amande + 0,50 \$	
Extra déca + 0,50 \$	

LES THÉS

LES THÉS VERTS	3,50 \$
Sencha	
Genmaicha	
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	
Chai épice indien	
Hiver russe	
Limoncello	
LES TISANES	4,00 \$
Camomille	
Nature (Rooibos)	
LES THÉS GLACÉS (en saison)	3,50 \$