

Au Festin de Babette

MARCHANDE DE PETITS BONHEURS

Fermé Lundi et Mardi
Mercredi et Jeudi : 10h à 17h
Vendredi au Dimanche : 10h à 23h30
Prépaiement par cartes de crédit et
virement INTERAC.

Commande par téléphone au
514-849-0214 ou 514-836-1803.

MENU - A EMPORTER

LES BRUNCHS

Le Roy 22,00 \$
quiche végétarienne, gratin dauphinois,
salade, œuf, deux crêpes nature, dessert du chef

Le Saint-Denis 24,00 \$
gaufre saumon fumé cream cheese fouetté avocat
concombre et aneth, œuf poché, salade de pomme
de terre, dessert du chef

Le Drolet 24,00 \$
deux œufs bénédicines au saumon fumé sur
muffins anglais, gratin dauphinois, salade, deux
crêpes nature, dessert du chef

La Raclette 25,00 \$
pattate, fromage à raclette, oignons perlés
caramélisés, jambon blanc, proscuitto, œuf,
salade, deux crêpes nature, dessert du chef

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

Le Berri 22,00 \$
proscuitto, saucisse, œuf, gratin
dauphinois, salade, deux crêpes nature, dessert
du chef

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

LES QUICHES

Toutes les quiches sont accompagnées
d'une salade maison.

Quiche Lorraine 12,75 \$

Quiche aux légumes 12,75 \$

Quiche chèvre et épinards 12,75 \$

Quiche saumon fumé et épinards 12,75 \$

LES CRÊPES SALÉES

Toutes les crêpes sont garnies de fromage
emmental.

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 13,50 \$
saumon fumé, œuf

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

LES GAUFRES SALÉES *Nouveau*

Toutes les gaufres sont accompagnées
d'une salade maison.

La Gaufre Norvégienne 16,50 \$
saumon fumé, cream cheese fouetté à la
ciboulette, avocats, concombres, aneth

La Chèvre 15,75 \$
chèvre frais, courgettes grillées, crème de
betterave, crème de balsamique

La Méditerranéenne 15,00 \$
caviar d'artichaut, tomates cerises, copeaux
de parmesan, roquette, crème de balsamique

La Bella Vita 13,50 \$
tomates cerises, bocconcini, basilic, pesto,
crème de balsamique

La Roma 16,50 \$
Proscuitto, tomates cerises, copeaux de parmesan,
roquette, crème de balsamique

LES EXTRAS

Gratin Dauphinois 5,00 \$

Salade mixte 3,50 \$

Jus d'orange pressé 5,00 \$

LES CRÊPES SUCRÉES

La Sucrée 6,25 \$
beurre, sucre

La Babette 7,25 \$
chocolat maison

La Nutella 7,25 \$
chocolat noisettes

La Crêpe citron 7,75 \$
sucre, jus de citron

La King Kong 7,75 \$
banane, chocolat maison

La Belle Hélène 7,75 \$
poire, chocolat maison

La Caramel 7,75 \$
caramel beurre salé maison

La Choco Caramel 8,50 \$
chocolat et caramel beurre salé maison

LES CAFÉS

Café expresso allongé 2,75 \$

Café au lait 3,50 \$

Cappuccino 3,75 \$

Moka 4,00 \$

LES GAUFRES SUCRÉES *Nouveau*

La Gaufre Chocolat 9,00 \$
chocolat maison garnie de perles
chocolat caramel croquantes

La Gaufre Nutella 9,25 \$
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 10,00 \$
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

Option crème fouettée : +2,50 \$

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)

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

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

The Saint-Denis *New* \$24.00
The Norwegian waffle, poached egg, potatoes salad, 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

The Raclette \$25.00
Potatoes, raclette cheese, caramelized pearl onions, white ham, prosciutto, egg, salad, two plain crepes, verrine of the day

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

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.

QUICHES

All quiches are served with the house salad.

Quiche Lorraine 12,75\$

Vegetable quiche 12,75 \$

Goat cheese, spinach quiche 12,75 \$

Smoke salmon, spinach quiche 12,75 \$

SAVORY CREPES

All crepes are filled with Emmental cheese.

The Forestiere \$10,00
Mushrooms, fresh herbs

The Parisienne \$10,00
Ham or turkey

The Complete \$10,50
Ham or turkey, egg

The Campagnarde \$11,50
Ham or turkey, mushrooms

The Ludo \$11.50
Fresh tomatoes, pesto

The Paysanne \$12.50
Ham or turkey, egg, mushrooms

The Croque \$12.50
Ham, bechamel sauce

The Norvegienne \$13.50
Smoke salmon, egg

Complement your crepe with a mixed salad for an additional \$3.50.

SAVORY WAFFLES *New*

All savory waffles are served with the house salad.

The Norwegian Waffle \$16.50
Smoke salmon, whipped cream cheese, chives, avocado, cucumber, dill.

The Goat Cheese \$15.75
Goat cheese, grilled zucchinis, cream of beet, balsamic cream sauce

The Mediterranean \$15.00
Artichoke caviar, cherry tomatoes, parmesan cheese, aragula, balsamic cream sauce.

The Bella Vita \$13.50
Cherry tomatoes, bocconcini, basil, pesto, balsamic cream sauce

The Roma \$16.50
Prosciutto, cherry tomatoes, aragula, parmesan cheese, balsamic cream sauce.

THE SIDES

Gratin Dauphinois \$5.00

House salad \$3.50

Fresh orange juice 5,00\$

SWEET CREPES

The Sucrée \$6.25
Butter, sugar

The Babette \$7.25
Homemade chocolate

The Nutella \$7.25
Hazelnut chocolate

The Crepe Citron \$7.75
Sugar, lemon juice

The King Kong \$7.75
Banana, homemade chocolate

The Belle Helene \$7.75
Pear, homemade chocolate

The Caramel \$7.75
Homemade salted butter caramel

The Choco Caramel \$8.50
Chocolate and salted butter caramel

COFFEES

Lungo (long shot) Espresso 2,75\$

Café au lait 3,50\$

Cappuccino 3,75\$

Mocha 4,00\$

SWEET WAFFLES *New*

The Chocolate Waffle \$9.00
Homemade chocolate sparkled with caramel chocolate pearls

The Nutella Waffle \$9.25
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 \$10.00
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

Extra whipped cream : +2,50\$

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 Guanaja (Grand Cru) \$5.75
70% Cocoa Criollo
and Trinitario beans

Option almond milk : +0,50\$