

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 19,00 \$
quiche végétarienne, gratin dauphinois, salade, œuf, gaspacho, dessert du chef

Le Drolet 20,00 \$
deux œufs bénédicines au samon fumé sur muffins anglais, gratin dauphinois, salade, gaspacho, dessert du chef

Le Saint-Denis *Nouveau* 22,00 \$
Gaufre Norvégienne, Roma ou Méditerranéenne, oeuf poché, salade de pomme de terre, gaspacho, dessert du chef

La Raclette 22,00 \$
pattate, fromage à raclette, oignons perlés caramélisés, jambon blanc, prosciutto, oeuf, salade, dessert du chef

Le Berri 19,00 \$
prosciutto, saucisse, œuf, gratin dauphinois, salade, gaspacho, dessert du chef

Le Marianne (en weekend seulement) 19,00 \$
viennoiserie, panna cotta aux fruits rouges, demi pain grillé, chocolat, beurre, confiture, jus d'orange

Le Laurier 19,00 \$
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 *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 \$
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 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. 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 12,75 \$

Quiche aux légumes 12,75 \$

Quiche au chèvre et épinards 12,75 \$

Quiche au saumon fumé et épinards 12,75 \$

LES SALADES

La Chèvre chaud 14,50 \$
croûtons de chèvre chaud, betterave, chèvre frais, pommes, noix

LES A-COTÉS

Gratin Dauphinois 5,00 \$

Salade mixte 3,50 \$



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

Extra glace vanille + 2,00 \$

LES GAUFRES SUCRÉES *Nouveau*

La Gaufre Chocolat chocolat maison garnie de perles chocolat caramel croquantes	9,00 \$
La Gaufre Nutella chocolat noisettes garnie de perles chocolat caramel croquantes	9,25 \$
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	10,00 \$
La Gaufre Choco Caramel chocolat et caramel beurre salé maison garnie de perles chocolat caramel croquantes	13,00 \$

Extra crème fouettée : +2,50 \$

LES VIENNOISERIES ET DESSERTS

Croissant (si disponible)	2,50 \$
Chocolatine (si disponible)	3,00 \$
Brioche (si disponible)	3,00 \$
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 \$

Extra déca ou 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 \$
Smoothie Bleuets, mure, banane, pomme	5,00 \$
Jus d'orange pressé	5,00 \$
Perrier (250ml)	2,50 \$
San Pellegrino (500ml)	4,50 \$
Coca Light	2,50 \$
Eau	2,00 \$
Verre de lait	2,50 \$

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	
Hiver russe	
Limoncello	
LES TISANES	4,00 \$
Camomille	
Nature (Rooibos)	

