

CHEZ
B O U L A Y
BISTRO ▲ BORÉAL

Nos brunchs Signatures de 10 h 00 à 14 h 00
Les samedis et dimanches

Soupe du moment +3.

Le Bûcheron

Pièce de bœuf, sauce béarnaise, poutine, salade servies avec un œuf au miroir
Cut of beef, béarnaise sauce, poutine, salad with an egg sunnyside-up

20.

Le Bec sucré

Cake aux pommes et au panais, guimauve aux cinq épices boréales
Home-made apple and parsnip cake, marshmallow with boreal spics, apple butter and berries

17.

Le Pêcheur

Brandade de morue, œuf poché, mouillette de gaufre au fromage, salade
Brandade of cod, poached egg, cheese waflemouillette, salad

20.

Le Nordique

Brouillade d'œufs, pâté à la viande maison, patates au gras de canard, salade, ketchup maison
Home-made meat pie, scrambled eggs, potatoes fried in duck fat

17.

Le Chasseur

Boudin noir à l'effiloché de porc, feuilleté aux champignons, œufs pochés et salade
Blood pudding with pulled pork, puff pastry with mushrooms, poached eggs and salad

19.

Le petit bonheur

Pâté de pommes de terre au bacon et au fromage Riopelle, œuf au plat et salade
Potato bacon and Riopelle cheese pie Sunnyside-up egg and salad

18.

Le brunch inclut 2 cafés allongés, 2 thés ou un bol de café au lait. Toasts et confitures maison sont disponibles sur demande.
Brunch served with 2 long espressos, 2 teas or a latte served in a bowl. Toast and home-made jams only on demand.

Mimosa Poiré/Canneberge +8.

Mimosa Orange +6.

Cidre rosé, Michel Jodoin +10.