

BENNY'S BRUNCH



WINTER 2010 *HIVER*

Weekends **10:30 ~ 2:30** *fin de semaine*

MIMOSA Fresh orange juice & sparkling wine \$7.50

KIR Vin blanc & crème de cassis - KIR ROYAL Sparkling wine & black current \$9

VINS BLANCS: Pinot Grigio \$9 - Oyster Bay Sauvignon \$10 - Sancerre \$12

VINS ROUGES: Santa Rita Merlot \$9 - *Côtes du Rhône* \$10 - Pinot Noir \$9

BIÈRES: Pilsner, *Blanche de Chambly*, Sleeman, *St Ambroise*, *Labatt Bleu* \$6

San Pellegrino - *Perrier* \$3 Fresh orange juice - *jus d'orange frais* \$3.75

Eau minérale - Mineral water \$5

Yukon Gold potato & pumpkin gratin, maple cured pork loin, soft poached eggs \$14

Gratin de pommes de terre à la citrouille, filet de porc à l'érable et œufs pochés

Sauce hollandaise + \$2

Aged white cheddar stuffed French toast, roasted Royal Gala apple compote,
brown butter oat crumble, salted caramel \$14

*Pain doré au cheddar blanc vieilli, compote de pommes rôties,
crumble d'avoine au beurre noisette et caramel salé*

Benny's salmon gravlax, warm lemon, caper & fingerling potato salad,
informata olive tapenade, sunnyside egg \$15

*Gravlax maison, salade de pommes de terre tiède au citron et au câpres,
tapenade d'olives informata, servi avec un oeuf miroir*

Savoury buckwheat pancake, double smoked pork shoulder, shaved Gruyere,
sunnyside egg, apple & Savoy cabbage remoulade \$15

*Galette de sarrazin, épaule de porc fumée, gruyère râpé, oeuf miroir,
remoulade de choux de Savoie et pommes*

Organic forest mushroom & leek confit "taco", Belgian endive & shaved butternut
squash salad, lemon & horseradish crème fraîche, tarragon & white balsamic vinaigrette

*Taco de champignons forestiers biologiques et poireaux confits, salade d'endives \$15
et courge noix de beurre, crème fraîche de raifort, citron et vinaigre balsamique blanc*

Pan roasted White Bass filet, red quinoa & braised leek risotto
mustard green salad Shitake consommé \$17

*Bar blanc poêlé, risotto de quinoa rouge au poireaux et au shitake,
consommé de champignon et salade de roquette et betterave*

Roasted fingerling potatoes *Pommes de terre sautées + \$4*

Double smoked bacon & fingerling potatoes *Lard fumé et pomme de terre + \$5*