

Menu DÉJEUNER

SAMEDI & DIMANCHE de 9 H à 14 H

ENTRÉE (OPTIONNELLE)

DÉLICE DE YOGOURT AUX BAIES,
granola de noix à l'érable et pain aux
bananes
5\$

**DUO CRETON ET TÊTE FROMAGÉE
MAISON,**
confit d'oignons et croûtons
5\$

PLATS PRINCIPAUX (SERVIS AVEC CHOIX DE CAFÉ, PAIN & BEURRE DE FRAMBOISE)

**ŒUFS BÉNÉDICTINES AU JAMBON
BRAISÉ MAISON,**
pain de pancake salé et tombée
d'épinards, sauce au fromage
15\$ 1 oeuf - 18\$ 2 oeufs

L'ASSIETTE CLASSIQUE DES MORDUS,
1 ou 2 œufs, jambon braisé, saucisse,
bacon, pommes de terre rissolées
et fruits frais
13\$ 1 oeuf - 15\$ 2 oeufs

**ŒUFS BÉNÉDICTINES AU
SAUMON FUMÉ DES MORDUS,**
grains de maïs torréfiés et rondelle
d'oignon français, sauce Hollandaise
au piment d'Espelette
16\$ 1 oeuf - 19\$ 2 oeufs

CASSOLETTE À LA VIANDE,
porc effiloché, saucisse, jambon et
bacon, sauce au fromage Hercule,
oeuf au choix
16\$

**BAGEL CREVETTES NORDIQUES
FRAÎCHES ET OEUF,**
salade de pickle de fenouil,
mayonnaise au citron et graines de
pavot, oeuf au choix
16\$

**TARTINE À L'AVOCAT ET FROMAGE DE
CHÈVRE DE PORTNEUF,**
graines de citrouille, œuf poché
parfumé au piment d'Espelette
18\$

BOUDIN NOIR MAISON,
purée d'oignons et compote de
pomme à l'érable, pommes de terre
aux herbes
18\$

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS,
salade de roquette et enokis marinés
(extra de canard confit : 4\$)
16\$

**BRIOCHE À LA CANNELLE DE
L'ÎLE D'ORLÉANS FAÇON PAIN DORÉ,**
pommes confites, crème Chantilly
et coulis à l'érable
17\$

ENFANTS

Menu

BREAKFAST

.....
SATURDAY & SUNDAY from 9 AM TO 2 PM
.....

APPETIZERS

(OPTIONAL)

.....
BERRY YOGURT DELIGHT,
nut and maple granola, homemade
banana bread
5\$

HOME-MADE CRETON AND BRAWN ,
onion confit and croutons
5\$

MAIN COURSE

.....
**EGGS BENEDICT WITH HOMEMADE
BRAISED HAM,**
salted pancake bread and spinach,
cheese sauce
15\$ 1 egg - 18\$ 2 eggs

THE MORDUS CLASSIC PLATE,
1 ou 2 eggs, braised ham, sausage,
bacon, hash browns and fresh fruits
13\$ 1 egg - 15\$ 2 eggs

**EGGS BENEDICT WITH OUR SMOKED
SALMON,**
roasted corn kernels and onion ring,
Hollandaise sauce with Espelette
pepper
16\$ 1 egg - 19\$ 2 eggs

MIXED MEAT CASSEROLE,
pulled pork, sausage, ham and
bacon, cheese sauce and egg
16\$

**FRESH NORTHERN SHRIMP AND EGG
BAGEL,**
fennel pickle salad, lemon and poppy
seed mayonnaise
16\$

**AVOCADO AND PORTNEUF GOAT
CHEESE TOAST,**
pumpkin seeds, poached egg
flavored with Espelette pepper
18\$

HOME-MADE BLACK PUDDING,
onion confit, apples and maple
chuntney, potatoes with herbs
18\$

MUSHROOM OMELET,
arugula and marined enoki
mushroom salad
(extra duck confit extra: 4\$)
16\$

ÎLE D'ORLÉANS CINNAMON BUNN,
French toast style, candied apples,
whipped cream and maple coulis
17\$