



BRUNCH DE LA LUCK



Bol d'Açaï

| 11

Pudding de chia au lait végétal et sirop d'érable, baies d'açaï, fruits frais, granola maison, mélange de graines.

The Gaufre

| 16

3 quarts salés : Oeufs pochés, bacon, espuma mimolette de la Côte d'Opale, méli mélo de salade fraîcheur du moment.

1 quart sucré : Inspiration du chef et fruits frais de saison.

Pancake Tower

| 15

Crispy bacon, courgette grillée, oeufs bio, sirop d'érable, pancakes.

Pancakes

| 8

Trois pancakes sucrés au sirop d'érable ou pâte chocolatée.

Brioche Perdue

| 12

Brioche bio de chez Hopla Geiss Bakery, fraises à l'huile d'olive et citron vert, chantilly mascarpone fèves de tonka, menthe poivrée.

Poutine Déjeuner

| 15

Frites de patates douces, oeuf poché bio, sauce parmesan, concassé de tomates, pesto basilic, fenouil rôti, râpé de brocolis.

Oeufs bénédictines au saumon fumé

| 17

Deux oeufs pochés bio, compotée de fenouil, servis sur un pain muffin anglais à l'encre de seiche. Accompagné de deux gaufres pommes de terre maison et fruits frais.

L'assiette Vegan

| 22

Gaufre végane, brouillade de tofu au curcuma, fèves au sirop d'érable, salade de lentille et betterave. Choix de pancakes vegans ou pain complet. Servi avec frites de patates douces et mini açaï bowl.

L'assiette Brunch

| 22

Trois oeufs bio à votre façon, bacon, saucisse, fèves au sirop d'érable. Choix de pancakes ou de pain complet. Servi avec deux gaufres pommes de terre maison et fruits frais.

BAGEL & PANCAKES OF THE DAY

Ask our amazing staff !



SUPPLÉMENTS : Portion de bacon (+3€),
portion de fèves (+2)

Ajoutez 5€ à votre plat pour un verre de jus d'oranges pressées et le café/thé à volonté.

PLEASE NOTE :

On veut ce qu'il y a de mieux dans ton assiette : **du frais et du bio**. Pour éviter tout gaspillage, nos quantités sont limitées. Sorry s'il y a des ruptures.

Inspired by Montreal finest places
Brought to you by LA LUCK
Made by Thomas Imbert





LA LUCH[★]



BOOZY BRUNCH

BIERES PRESSION

Redor (5°) 2,5/5
Pils

Jambe de Bois (8°) 3,5/6,5
Tripel

Jungle Joy (6,6°) 3,5/6,5
Dubbel Mangue et Fruits de la passion

MacTavish (5°) 5/8
Pale Ale Québécoise

Bières du moment

Ask our staff !

COCKTAILS

Mimosa 8

Jus d'orange pressé, Champagne
Lelarge Pugeot.

Maïjliss Spritz 9

Lillet blanc, Gin, fleur de sureau,
citron, tonic.

Colonel Moutarde 9,5

Gin infusé aux graines de moutarde,
sirop de gingembre maison, purée
concombre maison, citron.

YOUR BODY'S A TEMPLE KINDA BRUNCH

JUS APPELAERE |4

Pomme, Orange et Poire

HOT DRINKS |4,5

Beetroot Latte
Turmeric Latte
Matcha Latte
Chai Latte
Latte Macchiato
Disponibile avec du
lait végétal

SOFTS |4,5

Vigo Kombucha
Yoko Matcha
Charitea Maté
Lemonaid Ginger

SMOOTHIES & MILKSHAKES |6

Peanuts - Banane, beurre de cacahuètes,
lait végétal, pépites de chocolat.

Smoothie du jour - Fruits et légumes du
moment.

Milkshake - Milkshake du moment.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Oh Ginger 6

Jus de gingembre maison, jus de citron,
sirop miel, concombre, eau pétillante.

Lollipop 5,5

Sirop de mûre, purée de fraise et citron
jaune.

GOOD TO KNOW

- * Tous nos oeufs sont de catégorie 0, bio et nous viennent de poules élevées en plein air.
- * Nous favorisons les produits locaux et bio.
- * Notre pain provient de la géniale boulangerie Hopla Geiss à Saint-Gilles.
- * Notre Brunch est servi tous les samedis et dimanches de 11h à 15h.

Jeux en illimité
ALL YOU CAN PLAY
5€

