



BRUNCH DE LA LUCK



Bol d'Açaï

| 10

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

| 7

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

Brioche Perdue

| 10

Brioche A.O.P. de chez Degruson, fraises à l'huile d'olive et citron vert, chantilly mascarpone fèves de tonca, menthe poivrée.

Poutine Déjeuner

| 15

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

Oeufs bénédicines au saumon fumé

| 16

Deux œufs pochés bio, fenouil rôti 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

| 21

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

| 21

Trois œufs 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 BUCHE★



BOOZY BRUNCH

COCKTAILS

Mimosa 8

Jus d'orange pressé, Champagne Lelarge Pugeot.

Bloody Mary 6

Vodka Absolut, jus de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, jus de tomates.

Frozen Rosé 10

Rosé Haru, Lillet Rosé, jus de citron vert, fraise fraîche, sirop de lavande.

Mayliss Spritz 9

Gin Beefeater, Lillet Blanc, sirop de fleur de sureau, jus de citron, Schweppes Tonic.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Soleil levant 6

Sirop basilic & poivre de Sichuan, concombre, purée de fraise, jus de citron.

Jardin d'hiver 6

Sirop de jasmin, jus de citron vert, purée de Yuzu, Schweppes Matcha.

YOUR BODY'S A TEMPLE KINDA BRUNCH

JUS BIO |4

Abricot, Pomme, Orange, Grenade-pomme, Tomate (non bio).

CHARITEA |4

Maté - Citron & orange

Red - Rooibos bio glacé fruits de la passion

Lemonaid - Citron vert (+0.5)

Lemonaid - Gingembre (+0.5)

SMOOTHIES |6,5

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

Vitalité - Smoothie fruits du moment

HOT DRINKS |4,5

Beetroot Latte

Turmeric Latte

Matcha Latte

Charcoal Latte

Latte Macchiato

Disponible avec du lait végétal

Vins naturels et bières éphémères
Ask our friendly staff!

GOOD TO KNOW

- * Tous nos oeufs sont de catégorie 1, bio et nous viennent de poules élevées en plein air.
- * Tous nos plats sont faits maison à partir d'un maximum de produits locaux, bios, issus d'agriculture raisonnée.
- * Notre pain provient de la géniale boulangerie Degruson, au bout de la rue.
- * Notre Brunch est servi tous les samedis de 12h à 15h et dimanches de 11h à 15h.



Jeux en illimité
ALL YOU CAN PLAY
5€

