

MENU BRUNCH - Island Queen*

Entrée

- Pain doré à la cannelle

2 tranches de pain épais, enrobées de sucre à la cannelle, véritable crème fouettée et sirop d'érable. Servi avec 3 saucisses de dinde et 3 tranches de bacon à l'érable, du hachis de patates douces et de la salade de fruits de saison.

- Omelette western classique

2 œufs fouettés avec des poivrons frais, des oignons et des oignons fumés jambon. Servi avec du hachis de patates douces, une salade de fruits de saison et des toasts de blé entier.

- Ragoût de chili aux légumes et aux lentilles

Un mélange frais de haricots noirs, lentilles, oignons, poivrons, céleris et carottes mijotés ensemble. Servi avec 2 œufs pochés, salade de fruits de saison et 2 tranches de pain grillé de blé entier.

- Accompagnement

Ajoutez avec n'importe quelle entrée pour 2,99 \$ l'unité.

1 œuf poché

3 Saucisse de dinde

2 tranches de pain grillé de blé entier

3 morceaux de bacon à l'érable

Dessert du chef

Café et thé

*Menu donné à titre indicatif, susceptible d'être modifié sans préavis

BRUNCH MENU - Island Queen*

Choice of Entrée

- Cinnamon Swirl French Toast

2 slices of thick, French bread smothered in cinnamon sugar, real whipped cream and maple syrup. Served with 3 turkey sausage links, 3 strips of maple bacon, sweet potato hash, and seasonal fruit salad.

- Classic Western Omelette

2 large eggs whipped together with fresh bell peppers, onions and smoked ham. Served with sweet potato hash, seasonal fruit salad, and 2 slices of whole wheat toast.

- Vegetable & Lentil Chili Ragout

A fresh, complex flavor of black beans, lentils, onion, peppers, celery and carrots simmered together. Served with 2 large poached eggs, seasonal fruit salad, and 2 slices of whole wheat toast.

- Sides

Add a side to any entrée for \$2.99 each

1 Large Poached Egg

3 Links - Turkey Sausage

2 Slices - Whole Wheat Toast

3 Strips - Maple Bacon

Chef's Dessert

Coffee & Tea

*Menu given as an example, subject to change without notice