

**BRANZINO BRASSERIE  
MÉDITERRANÉENNE**

**BREAKFAST**

**07H00 – 10H30**

**Signature Breakfast**

Signature Brioche French Toast with  
Sabayon Cream

8

Served with fresh berries and warm syrup

Signature Smoked Salmon Breakfast  
Sandwich 13

St.Viateur Bagel served topped with cream  
cheese, smoked salmon, caramelized onions and a  
fried egg

Signature Stuffed Focaccia Bread 11

Freshly baked bread stuffed with egg, sausages,  
mozzarella cheese and fine herbs

Signature Omelet Frittata 9

Egg, potatoes, red pepper and onions

Signature Poached Eggs

Whole Wheat Ciabatta topped with a slice of  
smoked turkey, spinach and poached egg finished  
with a low fat Hollandaise sauce

Good morning

Chilled fresh juice, toast with marmalade, pastries  
and freshly brewed coffee or tea

Rise + Shine

Chilled fresh juice, rainbow of fresh seasonal fruit  
pastries, Greek or low fat yoghurt with choice of  
cereals and freshly brewed coffee or tea

Sunny isles

Chilled fresh juice, seasonal fruit, and three-egg  
omelette with choice of cheese.

Served with home style potatoes, pastries and  
freshly brewed coffee or tea

**Eggs**

Two Eggs any style 7

Served with bacon & home style potatoes

Three Egg Omelet 11

Your choice of cheese served with home style  
potatoes

Full Sized Breakfast 14

Three eggs any style served with, home style potatoes,  
bacon, ham & pancake

**From the oven**

Basket of Pastries 14

Croissants, chocolate croissants, muffins & fresh  
bread

Served with marmalade & butter

**Sides**

Home style potatoes 3

Bacon 4

Ham 4

Beans 3

Bagel with cream cheese 5

**A La Carte**

Greek or Low Fat Yogurt 5

Fresh Fruit 7

Toast with Marmalade & Butter 3

Assorted Cereal 3

Granola 4

Hot Oatmeal 3

**Beverages**

Fruit Juice 3,5

Regular or Decaffeinated Coffee (14 Oz)

6

Espresso 3

Cappuccino 4

Café Latte 4

Assortment of Teas 3,5

Hot Chocolate 3

Glass of Milk 2,5

**12H00 – 23H00**

**LUNCH & DINER**

**Appetizers**

Soup of the day 6

Market Salad 7

Mixed leaf salad with shaved carrots, cucumbers  
and cherry tomatoes with balsamic dressing

Hummus with Focaccia 7

Freshly baked focaccia bread with homemade  
chickpea, olive oil and fine herbs hummus

MTL Poutine	7
Hand cut fries, gravy and shredded mozzarella cheese	
Fried Calamari	14
Crispy fried calamari served with spicy tomatoes dipping sauce	
Crab Cakes (3)	15
Fresh crab meat battered and fried. Served with a spicy mayo	
<b>Sandwiches (served with fries)</b>	
Grilled Vegetable Sandwich	12
Ciabatta bread with grilled eggplant, zucchini, peppers, sautéed onions and mushrooms and melted mozzarella cheese	
Grilled Chicken Sandwich	14
Ciabatta bread with grilled chicken breast, peppers, sautéed onions and mushrooms	
Cheese Burger	16
Canadian AAA ground beef, sautéed mushrooms, caramelized onions, smoked bacon, mozzarella cheese, lettuce and tomatoes served on a Kaiser bun	
Steak & Mushroom Sandwich	16
AAA Canadian beef with sautéed mushrooms and caramelized onion and melted mozzarella cheese	
<b>Salads</b>	
Greek Salad	9
Tomatoes, cucumbers, olives, red onions, green peppers, and feta cheese with oregano and olive oil dressing	
Caesar Salad	8

Romaine lettuce with a fresh Caesar dressing garnished with parmesan shaving, garlic croutons and pancetta	
Side of chicken, shrimp or tuna extra	6
<b>Pasta &amp; Thin crust Pizza</b>	
Cheese Pizza	14
Parmesan, mozzarella di buffalo and fresh mozzarella cheese	
Deluxe pizza	16
Bacon, sausage, bell peppers, mushrooms and mozzarella cheese	
Lasagna	16
Fresh pasta layered with ground beef, tomato sauce and mozzarella cheese	
Spaghetti Bolognese	14
Spaghetti tossed in a Bolognese meat sauce	
Penne Rose	14
Penne tossed in a fresh tomato sauce with cream	
Ravioli with spinach and ricotta	16
Homemade ravioli served in a creamy butter sauce	
<b>Fish</b>	
Grilled Salmon	23
Grilled salmon filet finished with an olive oil drizzle Served with grilled vegetables and potatoes	
Atlantic Cod	24
Grilled cod marinated with olive oil and fine herbs Served with grilled vegetables and potatoes	
<b>Beef &amp; Chicken</b>	
Rib Eye Steak (8oz)	19

AAA Canadian beef finished with olive oil, fine herbs and spices served grilled vegetables and potatoes	
Roasted Chicken Breast	18
Marinated with Dijon mustard and rosemary served with fresh pasta in a butter sauce	
<b>Sides</b>	
Focaccia bread	3
Hand cut fries	5
Grilled Vegetables	6
<b>DESSERTS</b>	
Crème Brulée	6
Creamy sweet mixture baked and caramelized sugar finish	
Tiramisu	6
Classic tiramisu with mascarpone cheese and espresso coffee biscotti's	
Chocolate Mouse	6
Creamy chocolate mousse garnished with fresh cocoa	
Fresh Seasonal Fruit Plate	10
Gourmet Local Cheese Plate	15
<b>WINE</b>	
<b>White Wine</b>	
Trevini Primo Pinot Grigio	8/30
Deinhard riesling	10
Kim Crawford	12/47

La Crema chardonnay 14/60

Château de Maligni Chablis 15

**Red Wine**

Trevini primo merlot 8/30

Paul mas syrah 12

Cloudline pinot noir 14/46

Liano cabernet/sangiovese 15/60

**Sparkling & Champagne**

Prosecco Carpena Malvolti 8/ 40

Drappier 90

Veuve Cliquot 148

Moet et Chandon 165

**BEVERAGES**

Fruit juice 3,5

Water (750ml) 5

Sparkling Water (750ml) 5

Sodas 3,5

Coffee-14 oz. (Regular or decaffeinated)  
6

Espresso 3

Cappuccino 4

Café latte 4

Assortment of teas 3.5

**KID'S MENU**

**Breakfast**

Sunrise 5  
1 egg scrambled served with bacon and toasts

Morning Glory 8  
Two pancakes topped fresh fruits served with maple syrup

Cereal with milk 4  
Choice of assorted cereal served with 2% or soy milk

**Lunch & Diner**

Cheese & Pepperoni Pizza 11  
Mozzarella cheese topped with Roma pepperoni

Grilled Cheese Sandwich 6  
Two slices of toast layered with mozzarella cheese

Jr. Grilled Chicken Sandwich 10  
Miniature Ciabatta bread with grilled chicken and melted mozzarella cheese

Jr. Market Salad with Grilled Chicken 12  
Mixed leaf lettuce with shaved carrots, cucumbers and cherry tomatoes in a balsamic dressing  
Served with grilled chicken

Chicken Fingers with Fries 9

Chicken Breast strips lightly battered and fried.  
Served with French fries

Spaghetti with butter & Parmesan 11  
Spaghetti tossed in a butter sauce and garnished with parmesan cheese

**Kid's Desserts**

Fresh Fruit Cup

4

Mixture of seasonal fruit

Chocolate or Vanilla Ice Cream 4

## **BRANZINO BRASSERIE MÉDITERRANÉENNE**

### **DÉJEUNER**

**07H00 – 10H30**

#### **Déjeuners Signature**

Pain doré et Sabayon Signature 8  
Servies avec des fruits des champs frais

Sandwich Saumon Fume Signature 13  
Bagel St.Viateur servi recouvert de fromage à la crème, saumon fumé, oignons caramélisés et œuf au plat

Focaccia farci Signature 11  
Pain frais du jour farci avec oeuf, saucisses, mozzarella et fines herbes

Frittata Signature 9  
Œuf, pommes de terre, poivrons rouges et oignons

Œufs pochée signature  
Ciabatta au blé entier avec de dinde fumée, épinards, oeuf pochée et sauce hollandais sans gras

#### **Œufs**

Deux œufs à votre goût 7  
Servis avec bacon et pain grillé

Omelette trois œufs et trois fromage 11

Servie avec pommes de terre déjeuner

Déjeuner complet 14  
3 œufs, pommes de terre déjeuner, bacon, jambon et crêpe

#### **Du four**

Panier de viennoiseries 14  
2 croissants, 2 croissants au chocolat, 2 madeleines, 2 muffins & pain frais  
Servi avec beurre et marmelade

#### **Cotes**

Pommes de terre déjeuner 3  
Bacon 4  
Jambon 4  
Fèves au lard 3  
Bagel et fromage à la crème 5

#### **A La Carte**

Yogourt (Grec or Moins de gras) 5  
Fruits frais 7  
Pain grille avec marmelade 3  
Céréales 3  
Granula 4  
Gruau 3

#### **Beuvrages**

Jus de fruit 3,5

Régulier or Décaféiné 6  
Café (14 Oz)  
Espresso 3  
Cappuccino 4  
Café Latte 4  
Assortiment de thés 3,5  
Chocolat chaud 3  
Verre de lait 2,5

**12H00 – 23H00**

#### **LUNCH & SOUPER**

##### **Entrées**

Soupe du jour 6  
Salade du marché 7  
Laitues mélangées et vinaigrette balsamique  
Humus et Focaccia 7  
MTL Poutine 7  
Frites maison, fond de veau et mozzarella râpé  
Calamars frits 14  
Gâteau de crabe (3) 15  
Servis avec une mayo épicée

**Sandwichs** (servis avec frites)

Cheese Burger 16

Bœuf canadien AAA, oignons et champignons sautés, bacon fumé, cheddar et mozzarella, laitue, tomates servi sur un pain Kaiser

Sandwich aux légumes grillés 12

Aubergine, courgettes, poivrons, champignons et oignons sautés servi avec mozzarella

Sandwich au poulet grillé 14

Poitrine de poulet grillée, poivrons, champignons et oignons sautés

Sandwich au bœuf & champignons 16

Bœuf canadien AAA, champignons, oignons sautés et mozzarella

### Salades

Salade grecque 9

Tomates, concombres, olives, oignons rouges, poivrons verts, origan servi avec féta et huile d'olive

Salade César 8

Laitue romaine avec une vinaigrette César, servie avec copeaux de parmesan, croutons à l'ail et pancetta

Extra poulet, crevettes ou thon 6

### Pate & Pizza

Pizza au fromage 14

Parmesan, mozzarella di Buffalo et mozzarella fraîche

Pizza Deluxe 16

Bacon, saucisse, poivrons, champignons et mozzarella

Lasagne 16

Pâtes fraîches avec des étages de sauce à la viande et fromage mozzarella gratiné

Spaghetti Bolonaise 14

Penne Rosé 14

Sauce tomate et crème fraîche

Ravioli aux épinards et ricotta 16

Pâtes fraîches avec sauce à la crème

### Poisson

Saumon grillé 23

Arrosé d'huile d'olive et servi avec légumes et pommes de terre rôtis

Morue de l'Atlantique 24

Grillée avec huile d'olive et fines herbes, servi avec légumes et pommes de terre rôtis

### Bœuf & Poulet

Faux-filet de bœuf (8oz) 19

Bœuf canadien AAA recouvert de fines herbes et d'épices, servi avec légumes et pommes de terre rôtis

Poitrine de poulet rôtie 18

Marinée avec moutarde de Dijon et romarin, servi avec pâtes fraîches au beurre

### À Côtés

Pain Focaccia 3

Frites maison 5

Légumes grillés 6

### DESSERTS

Crème Brûlée 6

Tiramisu 6

Mousse au chocolat 6

Assiette de fruits frais 10

Assiette de fromages gourmet 15

### **VIN AU VERRE**

Prosecco 8

Pive gris rosé 8

Rouges

Trevini primo merlot 8

Paul mas syrah 12

Cloudline pinot noir 14

Liano cabernet/sangiovese 15

Blancs

Trevini primo pinot grigio 8

Deinhard riesling 10

Kim Crawford 12

La Crema chardonnay 14

Château de Maligni Chablis 15

### **CHAMPAGNE**

Prosecco Carpene Malvolti 40

Drappier 90

Veuve Cliquot 148

Moet et Chandon 165

### **BOUTEILLE DE VIN**

#### **Blancs**

Trevini primo pinot grigio 30

Kim Crawford sauvignon blanc 47

La Crema chardonnay 60

Rouges

Trevini primo merlot 30

Cloudline pinot noir 46

Liano cabernet/sangiovese 60

### **BREUVAGES**

Jus de fruits  
3,5

Eau 750ml 5

Eau pétillante 750 ml 5

Boissons gazeuses 3,5

Café-14 oz (Regulier or décaféiné)  
6

Expresso  
3

Cappuccino  
4

Café latte  
4

Assortiment de thé  
3.5

### **MENU POUR ENFANT**

#### **Déjeuner**

1 œuf, bacon et pain grillé 5

Crêpes et fruits 8

Céréales et lait 4

#### **Lunch & Diner**

Pizza pepperoni et fromage  
11

Grilled cheese 6

Sandwich au poulet grillé 10

Salade et poulet grillé 12

Doigts de poulet et frites 9

Spaghetti au beurre & Parmesan  
11

**Desserts pour Enfant**

Coupe de fruits frais  
4

Glace vanille ou chocolat  
4