



Bijou

Brunch de la Fête des Mères Mother's Day Brunch

Le dimanche 11 mai, Le Bijou vous invite à sublimer votre matin en transformant votre déjeuner régulier en une expérience culinaire mémorable !

Trois services sont offerts - 9h ▪ 11h ▪ 13h

On Sunday, May 11, Le Bijou invites you to elevate your morning by turning your usual breakfast into a memorable culinary experience!

Three seatings available - 9 AM ▪ 11 AM ▪ 1 PM

*Un cocktail d'accueil
à base de Prosecco vous sera offert.*

*A welcome cocktail
made with Prosecco will be offered.*

Saumon fumé maison

Labneh acidulé, agrumes et grenades

House-smoked salmon

Tangy labneh, citrus, and pomegranate

Poitrine de canard fumé à froid

Relish de bleuets

Cold-smoked duck breast

Blueberry relish

Pommes de terre rattes confites

Gras de canard, ail noir, herbes fraîches

Confit fingerling potatoes

Duck fat, black garlic, fresh herbs

Tartine de brouillade d'œufs

aux truffes

Scrambled egg tartine

with truffles

Viennoiseries

Pain et pâtisseries

Pastries

Bread and baked goods

Huîtres fraîches

Mignonette aux petits fruits

Fresh oysters

Berry mignonette

Burrata dessert

Fruits rouges et érable

Dessert burrata

Red berries and maple

Crème brûlée

Thé du Labrador

Crème brûlée


Labrador tea

Thé et café inclus.


Adulte: 75\$ ▪ Enfant: 35\$

Tea and coffee included.

Adult: 75\$ ▪ Child: 35\$



*Le 10 et 11 mai, notre fleuriste
sera présente devant la grande porte bleue.
Procurez-vous un bouquet pour célébrer maman!*



*On May 10 and 11, our florist will be
set up in front of the big blue door.
Pick up a beautiful bouquet to celebrate Mom!*