

Le BISCO

MENU PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST MENU

RESTAURANT

LUN- DIM: 7AM À 11:30AM

RESTAURANT

MON-SUN: 7AM TO 11:30AM

SERVICE AUX CHAMBRES

SAM/DIM: 7AM À 11:30AM

ROOM SERVICE

SAT/SUN: 7AM TO 11:30AM



Le Kube

50 ANS D'EXCELLENCE CULINAIRE
50 YEARS OF CULINARY EXCELLENCE

MENU INSPIRÉ - AMBIANCE- COCKTAIL

RESTAURANT

DIM-LUN À MER: 12PM À 10:30PM

JEU-SAM: 12PM À 11:00PM*

BAR

LUN-DIM: 12PM À 11:00PM

SERVICE AUX CHAMBRES

LUN-DIM: 4PM À 10:30PM

RESTAURANT

SUN-MON TO WED: 12PM TO 10:30PM

THURS-SAT: 12PM TO 11:00PM*

BAR

LUN-DIM: 12PM TO 11:00PM

ROOM SERVICE

LUN-DIM: 4PM TO 10:30PM

*certaines restrictions s'appliquent// *certain restrictions apply

LES ENTRÉES — STARTERS

Potage du jour <i>Soup of the day</i>	9
Bouchées de morue tempura (4), sauce tartare <i>Tempura cod bites (4), tartar sauce</i>	17
Salade locale, graines torréfiées vinaigrette balsamique vintage aux herbes <i>Local salad, roasted seeds, vintage balsamic vinaigrette with herbs</i>	11
Salade César classique <i>Classic ceasar salad</i>	12
Calmars frits, sauce tomate épicée <i>Fried calamari, spicy tomato sauce</i>	18
Mini croustillants de viande fumée, moutarde jaune, cornichon (6) ou (12) <i>Smoked meat wonton, mustard, pickle (6)ou(12)</i>	14/24

PLATS SIGNATURES — SIGNATURE DISHES

Cari de légumes au coco, riz basmati, pain naan <i>Coconut vegetable curry, basmati rice, naan bread</i>	24
Pappardelles artisanales dans un mélange de champignons, truffes, Reggiano, chips de pancetta et crème <i>Artisanal Pappardelle in a mixture of mushrooms, truffles, Reggiano, pancetta chips and cream</i>	26
Filet de saumon de l'Atlantique grillé, beurre blanc au citron et basilic, légumes sautés, riz basmati <i>Grilled Atlantic salmon filet, lemon and basil butter, grilled vegetables, basmati rice</i>	36
Côtes levées de porc, salade de chou, pain grillé, pickle, frites (1/2) ou (entière) <i>Pork ribs, coleslaw, grilled bread, pickle, fries (1/2) or (full)</i>	28/49
Contre-filet de bœuf AAA, style New-York, sauce au poivre, frites, légumes <i>Beef Strip loin AAA, New York style, pepper sauce, fries, vegetables</i>	48

PIZZAS

Roquette, réduction de Balsamique, copeaux de parmesan, prosciutto <i>Arugula, Balsamic reduction, parmesan shavings, prosciutto</i>	26
Mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic, roquette et tomates confites <i>Mozzarella fior di latte, tomato sauce, basil, arugula and confit tomatoes</i>	24
Pepperoni et fromage <i>Pepperoni and cheese</i>	24
Toute garnie (peppéroni, champignons, poivrons verts, oignons et mozzarella) <i>All-dressed (pepperoni, mushrooms, green peppers, onions, and mozzarella)</i>	26

SALADES- SALADS

Salade César repas au poulet ou saumon grillé <i>Caesar salad with grilled chicken or salmon</i>	26
Salade de roquette, saumon, crevettes, chips de tortillas, vinaigrette aux agrumes <i>Arugula salad, salmon, shrimps, tortilla chips, citrus vinaigrette</i>	29

POUR VOS FRINGALES — FOR YOUR SNACKS

Ailes de poulet, sauce bbq (6) ou (12) <i>Chicken wings, bbq sauce (6) or (12)</i>	10/17
Poutine, sauce maison, fromage en grains (ajout viande fumée) (+7\$) <i>Poutine, our homemade sauce, cheese curd (add smoked meat (+\$7))</i>	18
Poutine au jambon effiloché, sauce bbq, fromage frais et cheddar à la Guinness <i>Pulled ham poutine, bbq sauce, fresh cheese and Guinness cheddar</i>	25
Hamburger de poulet, cheddar, oignons caramélisés, bacon, purée d'avocat, chipotle <i>Chicken burger, caramelized onions, bacon, avocado puree, chipotle sauce</i>	24
Burger végétarien, chèvre émietté, oignons caramélisés, mayo à l'ail noir, frites <i>Vegetarian burger, goat cheese crumble, caramelized onions, black garlic mayo, fries</i>	22
Burger de bœuf Angus, sauce Bonaventure, laitue, cheddar, bacon, tomate, cornichon, frites ou salade <i>Angus beef burger, Bonaventure sauce, lettuce, cheddar, bacon, tomato, pickle fries or salad</i>	25
Club sandwich au poulet, bacon, mayo chipotle, frites ou salade <i>Chicken club sandwich, bacon, chipotle mayo, fries or salad</i>	21

MENU ENFANTS — KIDS MENU

12 ans et moins — 12 and under

Sandwich grilled cheese et frites <i>Grilled-cheese sandwich and fries</i>	9
Mini pizza pepperoni sur pain naan <i>Mini pepperoni pizza on naan bread</i>	12
Pâtes du jour, sauce à la viande, parmesan <i>Pasta of the day, meat sauce, parmesan</i>	12

DESSERTS

Tacos chocolat et praline de Catherine la pâtissière <i>Pastry chef Catherine's chocolate and praline tacos</i>	14
Lingot vanille, chocolat, caramel (sans gluten, sans noix) <i>Vanilla, chocolate, caramel log (gluten free and nuts free)</i>	12
Assiette de mignardises (Macarons, chocolats fins, biscuits sablés) <i>Mini desserts platter (macarons, fine chocolates, sablés cookies)</i>	14
Sundae 'Spécial Bonaventure' en pot Masson 3 boules de glace à la vanille artisanale, morceaux de brownies, popcorn au caramel, noix givrées, coulis de caramel et chocolat <i>3 scoops of homemade vanilla ice cream, pieces of brownies, caramel popcorn, frosted nuts, caramel and chocolate coulis</i>	14

MENU FIN DE SOIRÉE – LATE NIGHT (*De 22h00-23h00, from 10pm – 11pm)

Ailes de poulet, sauce bbq (6) ou (12) <i>Chicken wings, bbq sauce (6) or (12)</i>	10/17
Poutine, sauce maison, fromage en grains (ajout viande fumée) (+7\$) <i>Poutine, our homemade sauce, cheese curd (add smoked meat (+\$7)</i>	18
Poutine au jambon effiloché, sauce bbq, fromage frais et cheddar à la Guinness <i>Pulled ham poutine, bbq sauce, fresh cheese and Guinness cheddar</i>	25
Hamburger de poulet, cheddar, oignons caramélisés, bacon, purée d'avocat, chipotle <i>Chicken burger, caramelized onions, bacon, avocado puree, chipotle sauce</i>	24
Burger végétarien, chèvre émietté, oignons caramélisés, mayo à l'ail noir, frites <i>Vegetarian burger, goat cheese crumble, caramelized onions, black garlic mayo, fries</i>	22
Burger de bœuf Angus, sauce Bonaventure, laitue, cheddar, bacon, tomate, cornichon, frites ou salade <i>Angus beef burger, Bonaventure sauce, lettuce, cheddar, bacon, tomato, pickle fries or salad</i>	25

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, n'hésitez pas à nous en faire part.
If you have food allergies, please let us know.
Tous les prix sont sujets aux taxes applicables, ainsi qu'à des frais de service de 15%.
All prices are subject to applicable taxes and 15% gratuities.
Une charge de livraison de 5,00\$ vous sera facturée pour chaque livraison.
A \$5,00 delivery fee will apply for each delivery



PETIT-DÉJEUNER

OMELETTES/ OEUFS

CRÉEZ VOTRE OMELETTE

Choix d'œufs entiers ou blanc d'œufs, garnitures de votre choix (4): poivrons, champignons, fromage cheddar doux, tomates, épinard, oignons caramélisés, jambon ou bacon, servis pommes de terre au fines herbes, fruits frais et choix de pain grillé. 19

CHOIX DE 2 OEUFS

2 œufs de poules en liberté à votre goût, servi avec bacon, jambon, saucisse, pommes de terre aux fines herbes, fruits frais et choix de rôtis. 20

Option 1 œuf 16

POUTINE À DÉJEUNER

Un œuf poché servi sur un lit de pommes de terre, bacon à l'érable et fromage en grains de la fromagerie locale Riviera. 17

BÉNÉDICTIONNES 'SPÉCIAL BONAVENTURE'

2 œufs pochés sur muffin anglais, fondue d'épinards, saumon fumé, hollandaise, fruits et pommes de terre. 20

LES DOUCEURS

ASSORTIEMENT DE VIENNOISERIES

Croissant, chocolatine, danoise et mini muffin servi avec beurre et confiture (aucune substitution d'items) 12

EXTRA 5\$ PAR ITEM

CRÊPES AUX FRUITS

Petits fruits, sirop d'érable du Québec 17

PAIN DORÉ AUX FRUITS

Pommes caramélisées, cannelle, fromage à la crème, garni de petits fruits, sirop d'érable 17

LES OPTIONS SANTÉ

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

Fruits de saison, yogourt et pépites d'érable 18

TARTINE À L'AVOCAT

Avocat, noix de pacane caramélisée, tomate, roquette, sauce moutarde et un œuf poché 18

LES À-CÔTÉS

Rôtis du pain blanc ou blé entier	3.5
Bagel grillé	3.5
Pommes de terre	4
Croissant ou chocolatine	5
Bacon fumé au bois de pommier (6)	6
Saucisses (2)	6
Bacon à la dinde (6)	6
Fromage cheddar doux (60g)	6
Extra fruits frais tranchés	8

OPTEZ POUR NOTRE ASSIETTE BRUNCH

Omelette aux trois fromages, pain doré marbré au chocolat, bacon, jambon canadien, saucisses, pomme de terre aux fines herbes, fruits frais, ganache de chocolat maison, sirop d'érable du Québec.

*Offert en semaine seulement

29.00

Supplément de 9.00\$ pour les forfaits

RÉGALÉZ-VOUS AVEC NOTRE BUFFET

Profitez d'une grande variété de choix tout aussi santé que décadent. Commandez les œufs selon votre goût. Café régulier ou thé. *Offert le samedi et dimanche seulement

29.00

Enfants de 12 ans et moins 14.50

Supplément de 9.00\$ pour les forfaits

*Offert le week-end seulement

BAGEL MONTRÉALAIS

Tous nos bagels sont frais du jour et proviennent de la boulangerie Montréalaise de renommée Fairmount bagel.

BAGEL CLASSIQUE MONTRÉALAIS

Un bagel montréalais grillé, avec fromage à la crème, pomme de terre et fruits. 17

BAGEL BLT

Un bagel montréalais grillé, garni de bacon croustillants, laitue et de tranches de tomate servi avec pommes de terre et fruits. 18

BREUVAGES

CAFÉ

Régulier ou décaféiné 3.5

SÉLECTION DE THÉS

Camomille, Menthe, English breakfast, Orange Décaf, Vert, Chaï, Earl Grey 3.5

CAPPUCCINO, ESPRESSO OU CAFÉ LATTE 5

CHOCOLAT CHAUD 5

LAIT

Entier, écrémé, soya, amande et chocolat 4,5

JUS ASSORTIS

Orange, pamplemousse, canneberge, ananas pomme et tomate 4,5

SMOOTHIES

Au gout du jour, Vert santé 7

MIMOSA

Prosecco et jus d'orange 10

MENU ENFANTS

Tous les items sont servis avec un choix de jus, lait, lait chocolat ou chocolat chaud

1 ŒUF À VOTRE GOÛT

Bacon ou jambon, pommes de terre et salade de fruits frais 12

2 PETITES CRÊPES

Sirop d'érable et petits fruits 12

ASSIETTE PETIT BRUNCH

1 œuf au choix, bacon, saucisse, 1 petite crêpe, fruits frais. 14

CROISSANT ET CHOCOLATINE

Servi avec confitures 8

CÉRÉALES

1 boîte au choix 8

PAIN GRILLÉ

Servi avec confitures 7.5

Taxes et service non inclus. Pour les groupes de 8 personnes et plus, le pourboire de 15% sera automatiquement ajouté à la facture.

Pour les clients avec des allergies ou un régime particulier, s'il vous plaît avisez le superviseur.

Consommer des œufs ou des viandes crues ou semi cuites augmente le risque de maladies d'origine alimentaire.



BREAKFAST

OMELETS/ EGGS

CREATE YOUR OWN OMELET

Your choice of whole or white eggs, garnished to your liking (4): bell peppers, mushrooms, cheddar cheese, tomatoes, spinach, caramelized onions, ham or bacon, served with roasted rosemary red skin Potatoes, fresh fruits, and choice of toast. 19

CHOICE OF 2 FREE RANGE EGGS

2 free range eggs to your liking, served with bacon, ham, sausage, potatoes with fine herbs, fresh fruits, and toast. 20

One egg 16

BREAKFAST POUTINE

One poached egg served on a bed of potatoes, maple bacon and cheese curd from *Riviera*, a local cheese producer. 17

EGGS BENEDICT 'BONAVENTURE SPECIAL'

2 poached eggs on an english muffin, sauteed spinach, smoked salmon, hollandaise, fruits and potatoes 20

THE SWEETS

ASSORTMENT OF PASTRIES

Croissant, chocolatine, danish, mini muffin served with butter and jam 12

ITEM CHANGE - 5\$ PER ITEM

PANKAKES WITH FRUITS

Berries, Quebec maple syrup 17

FRENCH TOAST WITH FRUITS

Caramelized apples, cinnamon, cream cheese, garnished with maple syrup berries 17

HEALTHY CHOICES

SEASONAL FRESH FRUITS PLATE

Seasonal fruits, yogurt and maple chips 18

AVOCADO TOAST

Avocado, caramelized pecans, tomato, arugula, mustard sauce and a poached egg 18

ON THE SIDES

Toast 3.5
 Grilled bagel 3.5
 Potatoes 4
 Croissant or chocolatine 5
 Applewood smoked bacon (6) 6
 Breakfast sausage (2) 6
 Turkey bacon (6) 6
 Cheddar cheese (60g) 6
 Extra fresh sliced fruits 8

CHOOSE OUR BRUNCH PLATE

Three-cheese omelet, chocolate marbled French toast, bacon, Canadian ham, sausages, potato with fine herbs, fresh fruit, homemade chocolate ganache, Quebec maple syrup. *Offered only during weekday

29.00

Supplement of \$9.00 for packages

LOVE OUR BUFFET BREAKFAST

Enjoy a wide variety of healthy and fresh choices. Including your choice of eggs order, regular coffee or tea. *Offered only during weekend,

29.00

Kids 12 years old and under

14.50

Supplement of \$ 9.00 for packages

*Offered only during weekend only

MONTREALER'S BAGEL

All of our bagels are daily fresh and are provided from Montreal renowned Bakery *Fairmount Bagel*

MONTREAL BAGEL

Freshly toasted Montréal bagel with cream cheese, potatoes and fresh fruits 17

"BLT" BAGEL SANDWICH

Freshly toasted Montréal bagel, topped with crispy bacon, fresh lettuce and juicy red tomatoes served with potatoes and fresh fruits 18

BEVERAGES

FRESHLY BREWED COFFEE

Regular / Decaffeinated 3.5

SELECTION OF TEAS

Chamomilla, Mint, English Breakfast, Orange Decaff, Green, Chaï and Earl Grey 3.5

CAPPUCCINO ESPRESSO OR LATTE

5

HOT CHOCOLATE

5

MILK

Whole / Skim / Soy / Almond / Chocolate 4.5

ASSORTED FRUITS JUICE

Orange, grapefruit, cranberry, pineapple, apple or tomato 4.5

SMOOTHIES

Flavor of the day, Vitamin boost 7

MIMOSA

Prosecco and orange juice 10

KIDS MENU

All items are served with a choice of juice, milk, chocolate milk or hot chocolate

1 EGG TO YOUR TASTE

Bacon or ham, potatoes and fresh fruits salad 12

2 SMALL PANKAKES

Served with Quebec maple syrup and fresh fruits 12

SMALL BRUNCH PLATE

1 egg of your choice, bacon, sausage, 1 small pancake, fresh fruits. 14

CROISSANT AND CHOCOLATINE

Served with jam 8

CEREALS

Choice of 1 box 8

TOAST

Served with jam 7.5

Taxes and service are not included. For groups of 8 persons or more, a 15% service charge will be automatically added to the bill.

For guests with food allergies or specific dietary requirements, please ask to speak to a Manager.

Consuming raw or undercooked eggs or meat may increase your risk of food borne illness.