



BRUNCH GASTRONOMIQUE

Portovino
RISTORANTE

Notre brunch gastronomique du dimanche est reconnu pour la variété de choix qu'il comporte. Plusieurs stations sont mises à disposition, offrant plusieurs options pour émerveiller vos papilles, passant par des déjeuners fraîchement préparés à des options plus « lunch ». Vous trouverez ci-dessous une description détaillée de chacune d'elles.

STATION DÉJEUNER ET OMELETTES

- Bacon croustillant
- Saucisses déjeuner
- Oeufs brouillés
- Oeufs bénédicte avec sauce hollandaise (choix de Capicollo ou saumon fumé)
- Patates déjeuner
- Fèves au lard à l'érable
- Notre chef vous prépare votre omelette (choisissez parmi 9 ingrédients)

STATION PAIN ET FROMAGE

- Fromage gorgonzola, brie et fromages fins du Québec
- Vaste sélection de pains, croissants et chocolatines

STATION FROIDE ET HUÎTRES FRAÎCHES

- Salades variées
- Saumon fumé, melon enrobé de prosciutto et guacamole d'avocats
- Bagels à la mousse de fromage à la crème au saumon fumé et tartare de saumon servi sur des croûtons de concombres.
- Charcuteries italiennes
- Poivrons rôtis et champignons marinés
- Huîtres fraîches

STATION DÎNER

- Rôti de boeuf et d'agneau avec choix de sauces
- Crevettes, moules et saumon
- Boulettes de viande, saucisses, poulet et côtes levées
- Choix de pâtes
- Purée de pommes de terre, riz et légumes

FRUITS FRAIS ET DESSERTS

- Fraises, melons, oranges, kiwis, ananas et fruits saisonniers
- Fontaine de chocolat entourée de fruits, biscuits et guimauves à tremper
- Verrines de gâteau red velvet, de gâteau de chocolat, de gâteau au fromage et cannolis
- Yogourt aux fruits frais, salade de fruits et pudding au riz

STATION FLAMBÉ

Notre chef vous prépare nos crêpes classiques françaises, flambées au Tia Maria ou au Grand Marnier. Nous y offrons également l'option de gaufres et de pains dorés flambés, le tout accompagné des fruits frais de votre choix.

Tous y trouveront leur compte; on en a pour tous les goûts!

*Certains plats sont sujet à changement