



## MENU BRUNCH

### BAGEL HEAD

19

Bagel • Sashimi de thon • Ponzu • Philly et crème sûre au wasabi • Légumes marinées • Edamame  
*Bagel • Tuna sashimi • Ponzu • Wasabi cream • Pickled vegetable • Edamame*

### "CHICKEN & WAFFLES"

19

Gaufre maison gingembre et ail confit • Poulet Karaage • Wakame • Miel au miso • Daikon  
*Homemade waffle • Chicken Karaage • Wakame • Miso honey • Daikon*

### LE KRUSTY CLUB

21

Pain brioché • Mix de Crabe et wafu épicée • Bacon de saumon • Mayonnaise à la citronnelle et ail caramélisée • Laitue • Chips de taro et lotus  
*Brioche bread • Crab and wafu mix • Salmon bacon • Lemongrass and caramelize garlic mayo • Lettuce • Taro and lotus chips*

### POCHÉ & CANARD

22

Galette de riz panée • Oeuf poché • Magret de canard saignant • Sauce veloutée au soya • Oignon caramélisé • Champignon shimeji et shiitake • Edamame • Pousse croquante  
*Rice cake • Poached egg • Rare duck breast • Velvety soya sauce • Caramelize onion • Shimeji and shiitake mushrooms • Edamame • Crunchy shoots*

### POCHÉ & SAUMON

22

Pain brioché au beurre • Oeuf poché • Saumon mi-cuit • Tofu frit • Sauce velouté au miso • Julienne de légume croquant • Graine de pavot • Pousse croquante  
*Butter brioche bread • Poached egg • Marinated semi-cooked salmon • Fried Tofu • Velvety miso sauce • Crunchy julienne vegetable • Poppy grain • Crunchy shoots*

### TARTARE bīfu

17

Tartare de filet mignon de boeuf • Oeuf de caille • Mayonnaise au wasabi • Salsa japonaise • Daikon • Wakame • Champignons shimeji • Chips de tarot et lotus  
*Filet mignon tartare • Quail egg • Wasabi mayo • Japanese salsa • Daikon • Wakame • Sour shimeji mushroom • Taro and lotus chips*

### PAIN DORÉ PLUS-QUE-PARFAIT (façon Passé Composé)

13

Pain doré frit au panko • Sirop d'érable • Yaourt citronnelle • Sésame noir  
*Fried panko Pain doré • Maple syrup • Lemongrass yoghourt • Black sesame*

### CRÈPES SOUFLÉES AU MATCHA

13

Sirop d'érable • Petits fruits  
*Fluffy pancake • Maple syrup • Wild berries*

### KATSU SANDO du moment

15

Sandwich japonais • *Japanese sandwich*

## À - COTÉS • SIDES

Oeuf Miroir ou Poché • *Mirror or Poached Egg*

2

Sashimi de saumon • *Salmon sashimi*

6

Pomme de terre blossom • *Blossom Potatos*

5

Salade de fruit • *Fruit salad*

6

## COCKTAILS

<b>SAKURA MIMOSA</b>	12	<b>YUZU SPRITZ</b>	13
Prosecco • Jus de pamplemousse rose • Yuzu <i>Prosecco • Pink grapefruit juice • Yuzu</i>		St-Germain • Sake • Sirop de yuzu • Prosecco • Soda <i>St-Germain • Sake • Yuzu sryup • Prosecco • Soda</i>	
<b>MIMOSA</b>	10	<b>AKIRA</b>	13
Prosecco • Jus d'orange <i>Prosecco • Orange juice</i>		Gin • Vermouth Blanc • Jus de Pamplemousse • Cassis • Amermelade <i>Gin • White Vermouth • Grapefruit Juice • Cassis • Amermelade</i>	
<b>BELLINI</b>	12	<b>BLOODY BLOSSOM</b>	12
Prosecco • Purée de pêche <i>Prosecco • Peach puree</i>		Gin • Sake • Citron • Jus de tomate • Palourde <i>Gin • Sake • Lemon • Tomato Juice • Clam</i>	
<b>KIR ROYAL</b>	12		
Prosecco • Liqueur de Cassis <i>Prosecco • Cassis liquor</i>			



### SPÉCIAL BRUNCH

MIMOSA À L'INFINI (25\$) \*\*

INFINITE MIMOSA (25\$) \*\*

## UNE COLLABORATION AVEC LE BLOSSOM RESTAURANT & SAKÉ BAR + LE PASSÉ COMPOSÉ BISTRO

L'institution montréalaise le bistro Passé Composé et son chef Arnaud Glay s'associe avec Le Blossom afin de vous présenter un menu brunch issu d'une fusion entre la cuisine française et japonaise. Faisant partie du quartier depuis maintenant 2010, et après avoir ouvert récemment sa deuxième succursale dans Griffintown, une association entre voisins du village s'imposait. Venez découvrir, tous les samedis et dimanches, de 10h à 15h le mélange parfait et délicieux de ce nouveau menu exclusif à chez nous. KAMPAI!

*The Montreal institution, Le Passé Composé bistro and its chef Arnaud Clay has teamed up with Le Blossom to present a brunch menu based on a fusion of French and Japanese cuisine. Being part of the neighborhood since 2010, and after having recently opened its second location in Griffintown, an association between neighbors of the village was the next thing to do. Come over and discover, every Saturday and Sunday, from 10 a.m. to 3 p.m. the perfect and delicious blend of this new menu, exclusive to us. KAMPAI!*

\*\* s'applique uniquement durant votre période de service

\*\* only available during your service time slot



@leblossombar