

A large, black, ornate, horizontally-oriented frame with a double-line border and decorative flourishes at the top and bottom. The word "MENU" is written in a bold, white, serif font in the center.

MENU

LES
ENTRETIENS
EN BELIENS
CAFE

AMUSE-BOUCHES

Disponible de 15 h à 19 h

- NOIX MÉLANGÉES 4,00
- OLIVES MÉLI-MÉLO 4,95
- NACHOS GRATINÉS, SALSA MAISON, CRÈME SURE (*poulet ou bacon) 12,50 *14,75

NOS ENTRÉES

- POTAGE DU JOUR OU SALADE MAISON 5,50
- TOMATES, BOCCONCINI, BASILIC FRAIS, RÉDUCTION BALSAMIQUE 8,75
- SOUPE À L'OIGNON ET À LA BIÈRE NOIRE, GRATINÉE AU CHEDDAR FORT (en saison) 8,95
- RILLETTES DE CANARD AU COGNAC ET CONFIT D'OIGNONS 9,50
- GÉSIERS DE CANARD CONFITS (salade à la crème, oignons verts) 10,00
- BOUDIN NOIR POÊLÉ (purée de Yukon Gold, jus de jambon au calvados) 11,00
- CHAMPIGNONS SHIITAKE FARCIS AU FROMAGE BLEU (noix de Grenoble, oignons rôtis) 11,00
- GRAVLAX DE SAUMON, YAOURT À L'ANETH 11,00
- PIEUVRE GRILLÉE AU ZAAATAR 14,00
- ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC (150 g) P.D.M.

NOS SALADES

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD (raisins, pommes, amandes torréfiées et chèvre) 15,75
- SALADE DE SAUMON FUMÉ À CHAUD SUR PLACE (olives, oignons et câpres) 16,25
- SALADE TIÈDE AU CONFIT DE CANARD ET SA GARNITURE (lardons, champignons, oignons) 18,75

NOS BURGERS

Servis avec salade maison et pommes de terre rissolées *ajout de bacon +2\$

- POULET (tomate, laitue, mayo ou curry et fromage suisse) 15,00
- VÉGÉ (boulette à base de haricots rouges, shiitake, mayo chipotle, laitue et tomate) 15,00
- SAUMON (mayo, crème sure à l'aneth, laitue et tomate) 15,50
- AGNEAU (dijonnaise, confit d'oignons, laitue, tomate et fromage: bleu, chèvre ou suisse) 16,00
- CROQUE MONSIEUR GRATINÉ (pain brioché, jambon à l'os, béchamel) 16,00

NOS PÂTES DU JOUR

Servis avec parmesan frais *ajout de poulet +3\$, de saumon fumé maison +4\$, légumes grillés +4\$

- CARBONARA AUX LARDONS FUMÉS, OEUF 18,00
- PESTO MAISON AU TOMATES SÉCHÉES, LÉGUMES GRILLÉES 18,00
- FRUITS DE MER, SAFRAN, ANETH, CRÈME 20,00

NOS DESSERTS MAISON

• MUFFIN DU JOUR	3,15
• GÂTEAU AUX CAROTTES	5,95
• PUDDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE	5,95
• DESSERT DU JOUR	6,50
• CRÈME BRÛLÉE	6,50
• FONDANT AU CHOCOLAT (10 minutes de cuisson)	6,75
• GÂTEAU AU FROMAGE, COULIS AUX FRUITS	6,75

À BOIRE

☞ Cafés

• CAFÉ FILTRE	2,50
• THÉ OU TISANE (4 o'clock)	2,95
• AMÉRICANO	3,10
• MACCHIATO	3,35
• ESPRESSO (court ou allongé) (S) 2,85 (D) 4,00	
• CAFÉ AU LAIT (tasse ou bol) 4,00	5,00
• CHOCOLAT CHAUD (tasse ou bol) 4,00	5,00
• CHAI LATTE (tasse ou bol) 4,00	5,00
• CAFÉ MOKA (tasse ou bol) 4,00	5,00
• CAPPUCINO (tasse ou bol) 4,00	5,75
• CORTADO	4,00
• LONDON FOG	4,00
• EXTRA LAIT DE SOYA OU LAIT D'AMANDE	0,85
• EXTRA BAILEYS	3,00

☞ Frappés

• BANANANAS (banane, ananas et yogourt)	4,95
• VELOURS SAIN (carotte, orange, banane et yogourt)	4,95
• ACID QUEEN (orange, pomme, pamplemousse et yogourt)	4,95
• FRUITÉ DU MARCHÉ	4,95

☞ Cafés glacés

• CAPPUCINOS OU CLASSIQUES	4,75
----------------------------	------

☞ Cafés alcoolisés

• MONTÉCRISTO (Grand Marnier, Tia Maria)	9,25
• ITALIEN (Brandy, Amaretto)	
• MEXICAIN (Tequila, Kahlua)	
• JAMAÏCAIN (Rhum, Tia Maria)	
• IRLANDAIS (Jameson, Baileys)	

☞ Rafraîchissements

• BOISSON GAZEUSE	2,65
• JUS OU LAIT petit 3,00 grand 3,65	
• THÉ GLACÉ MAISON (en saison)	4,00
• LIMONADE MAISON (en saison)	4,00
• ST-JUSTIN 355ml 3,00 750ml 5,95	

Tous nos cafés sont biologiques et équitables, nous utilisons que du sucre de canne brut et du cacao naturel.
Nous les faisons également pour emporter.