



## Formules Petit-déjeuner

Jusqu'à 13h

- Le Continental** \$100  
Un croissant traditionnel au beurre français, un quart de baguette, beurre, confiture maison, une boisson chaude au choix et un jus d'orange frais (280 ml)
- L'Équilibré** \$114  
Bol de fruits frais, yaourt nature sans sucre et muesli maison végan, pain complet, beurre, miel maya bio, une boisson chaude au choix et un jus d'orange frais (280 ml)
- Le Campagnard** \$129  
Une omelette au jambon fumé au feu de bois et fromage (ou omelette aux deux légumes au choix) un quart de baguette, beurre confiture maison, une boisson chaude au choix et un jus d'orange frais (280 ml)  
**Légumes au choix:** Epinards, persil, champignons, tomates ou oignons caramélisés  
**Boisson chaude au choix:** Un expresso (45 ml), café long (240 ml), cappuccino (240 ml), café au lait (240 ml), chocolat (350 ml), thé (350 ml)
- L'Équilibré "Plus"** \$149  
Inclue la formule L'Équilibré, plus un croissant au beurre au blé complet et les deux boissons de taille "Plus" (350ml)
- Campagnard "Plus"** \$159  
Inclue la formule Campagnard, plus un croissant au beurre ou un pain au chocolat au choix et les deux boissons de taille "Plus" (350ml)
- L'Express** \$48  
Un expresso (45 ml) et un croissant traditionnel au beurre français
- Formule enfants** \$77  
1 œuf brouillé jambon fumé au feu de bois et fromage, pain perdu brioche, petit bol de fruits frais et un chocolat froid (280 ml) maison ou jus d'orange frais (280 ml)

Tout changement générera un coût extra.



## Oeufs

Jusqu'à 16h

- Omelette nature à la fleur de sel **veg** \$74
- Omelette Jambon fumé au feu de bois et fromage \$94
- Ceufs brouillés au lard avec une touche de crème \$95
- Ceufs brouillés au Boursin maison et tomates fraîches **veg** \$95
- Omelette Ratatouille (tomate, poivron, courgette, aubergine et oignon) fromage et herbes de provence **veg** \$95
- Omelette aux épinards et fromage de chèvre **veg** \$95
- Ceufs brouillés aux champignons, lard croustillant et oignons caramélisés avec une touche de crème \$99
- Ceufs brouillés au jambon cru serrano, concassé de tomates fraîches, parmesan et tomates séchées \$105
- Ceufs brouillés au saumon fumé, feuilles d'épinards et une touche de crème fraîche \$110



## Mimosa \$79 (150ml)

Jus d'orange frais, vin mousseux français et une touche de liqueur d'orange

**veg** Végétarien

**vegan** Végane

**SANS GLUTEN:** Peut contenir des traces de gluten.

Elaboré dans un lieu qui utilise du gluten.



## Petit-déjeuner à la carte

Jusqu'à 16h

- Pains**
  - Un quart de baguette, beurre, confiture maison \$33
  - Deux tranches de pain complet, beurre, miel maya bio \$34
  - Assortiment de viennoiseries : 1 croissant aux amandes, 1 brioche, 1 gourmandise et 1 cannelé \$99
  - Bagel toasté, servi avec fromage frais et confiture maison \$43
- Salade de fruits frais de saison **veg**** Portion complète \$65 Demie portion \$46
- Fruits frais et yaourt nature sans sucre **veg**** \$77  
Accompagné de muesli maison végan et miel maya bio
- Parfait de chia végan **vegan**** \$84  
Pudding de graines de chia (au lait d'amandes), coulis maison de fraises, bananes, fraises, mûres et muesli maison végan
- Pain perdu à la brioche maison **veg**** Portion complète \$128 Demie portion \$78  
Décoré de fruits, amandes effilées grillées, miel et accompagné de chantilly maison
- Croque-Monsieur sucré: Nutella banane **veg**** \$109  
Décoré d'amandes effilées grillées et accompagné de chantilly maison. Idéal pour partager



## Toasts et Bagels

- Toast d'avocat végan:** Deux tranches de pain complet toastées, **vegan** huile d'olive, ail, avocat en purée, décoré de tomates cerises et accompagné d'une petite salade verte \$112  
Ajouter un œuf au plat ou cuit dur \$8  
Ajouter saumon fumé demie portion (35gr) \$39  
Ajouter saumon fumé portion complète (70gr) \$78
- Toast chèvre, Brie et poires **veg**:** deux tranches de pain complet toastées, chèvre frais, Brie, poires, miel et amandes effilées. Décoré de tomates cerises et accompagné d'une petite salade verte \$119
- Bagel campagnard:** Bagel maison toasté, sauce béchamel, jambon fumé au feu de bois, fromage, œuf au plat. Accompagné de salade verte \$95
- Bagel de saumon fumé:** Bagel maison toasté, Boursin maison, saumon fumé, avocat, oignon rouge, tomates, feuilles d'épinards, fromage frais aux câpres. Accompagné de salade verte \$135
- Bagel de portobello **veg**:** Bagel maison toasté, Boursin maison, champignon portobello grillé, oignons caramélisés, tomates, feuilles d'épinards, pesto aux poivrons (contient des amandes). Accompagné de salade verte \$112  
**Option végane sans Boursin **vegan**** \$97
- Bagel poulet au curry:** Bagel maison toasté, sauce curry-yaourt, poulet grillé, canneberges séchées, feuilles d'épinards, tomates, ciboulette, aubergines grillées. Accompagné de salade verte \$112



## Café Gourmand

Boisson chaude au choix de taille moyenne (8oz / 240ml), \$86 accompagnée de 3 petits desserts:

Crème brûlée à la vanille, mousse au chocolat et une mini tartelette au choix



## Viennoiseries et Pâtisseries

Découvrez notre sélection de viennoiseries et pâtisseries dans nos vitrines en boutique ou demandez des recommandations à votre serveur.



## Croissants Salés

Fr

- Sauce béchamel, jambon fumé au feu de bois et fromage \$64
- Sauce béchamel, jambon fumé au feu de bois, fromage, recouvert d'un œuf sur le plat \$72
- Sauce béchamel, blanc de dinde fumé au feu de bois et fromage \$72
- Sauce béchamel, brie et tomates fraîches **veg** \$74
- Salade de thon-mayonnaise-câpres-oignons, fromage fondu, tomates fraîches \$74
- Saumon fumé, Boursin maison, tomates, oignon rouge \$85
- Ceufs à cheval aux champignons: deux œufs à cheval sur une base de croissant ouvert, béchamel, champignons sautés aux oignons et à l'ail, oignons caramélisés, fromage fondu **veg** \$97
- Ceufs à cheval aux épinards: deux œufs à cheval sur une base de croissant ouvert, béchamel, épinards sautés ail et oignons, lard croustillant, fromage de chèvre frais \$102
- Ceufs à cheval à la ratatouille: deux œufs à cheval sur une base de croissant ouvert, Boursin maison, ratatouille, tomates séchées **veg** \$104

Changement pour croissant au blé complet \$7



## Crêpes sucrées

- Sucre \$40
- Beurre, sucre \$45
- Miel maya bio \$50
- Confiture maison \$52
- Sauce au chocolat maison \$59
- Confiture de lait \$69
- Nutella \$72
- Confiture à la mexicaine: fromage frais et confiture maison \$69
- Nutella à la mexicaine: fromage frais et Nutella \$75
- Banane, Nutella \$78
- Fraises, Nutella \$85
- Sauce au chocolat maison, glace vanille, amandes effilées \$80
- Confiture de lait, noix de pécan, banane, glace vanille \$86
- Suzette: caramel à l'orange, flambée à la liqueur d'orange, glace vanille \$85
- Pommes cuites à la cannelle, amandes effilées, crème chantilly maison \$85

Personnalisez votre crêpe

Crème chantilly maison (\$18) Glace vanille (\$20)  
Sauce au chocolat maison (\$16) Amandes effilées (\$16)



## Desserts

- Ronde des desserts** \$65  
Mini crème brûlée à la vanille, mini mousse au chocolat et une mini tartelette au choix
- Profiteroles maison** \$80  
1 chou, glace vanille, sauce au chocolat maison, crème chantilly maison
- Crème brûlée - SANS GLUTEN** \$58  
À la vanille, brûlée sur l'instant au sucre brun
- Mousse au chocolat - SANS GLUTEN** \$50
- Croque-Monsieur sucré: Nutella banane **veg**** \$109  
Décoré d'amandes effilées grillées et accompagné de chantilly maison. Idéal pour partager
- Fondant au chocolat SANS GLUTEN** et glace vanille \$68





## Sandwiches (au pain artisanal)

- Parisien** \$88  
½ Baguette, beurre, jambon fumé au feu de bois, cornichons
- Mixte** \$97  
½ Baguette, beurre, jambon fumé au feu de bois, fromage, salade, tomates
- Dinde** \$95  
½ Baguette, blanc de dinde fumée au feu de bois, salade verte, tomates, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
- Dinde BLT** \$115  
Sandwich de dinde avec lard croustillant
- Caprese** **veg** \$102  
½ Baguette, mozzarella, tomates, pesto au basilic (contient des amandes)
- Saumon fumé** \$135  
Pain complet, fromage frais aux fines herbes, saumon fumé, courgettes grillées, câpres
- Thon** \$95  
½ Baguette, olives noires, concombre, salade verte et un mélange de thon à la mayonnaise, oignons et câpres
- Pan bagnat** \$88  
½ Baguette, thon, œuf dur, poivrons verts, oignons, tomates, olives noires et salade verte avec de l'huile d'olive
- Jéronimo** \$115  
½ Baguette, Boursin maison, lard croustillant, tomates, pesto au basilic (contient des amandes), et salade verte
- ROSBIF** \$115  
½ Baguette, rosbif artisanal, oignons caramélisés, feuilles d'épinards, sauce espagnole gravy
- HOT** **Brie** **veg** \$110  
½ Baguette, Brie, salade verte, raisins, noix de pécan
- HOT** **Trois fromages** **veg** \$114  
Pain complet, Boursin maison (chèvre frais à l'ail et à la ciboulette), Brie, Gouda, salade verte, raisins, noix de pécan
- HOT** **Légumes** **veg** \$85  
Pain complet, aubergines et courgettes grillées, oignons caramélisés, tomates, fromage, pesto au basilic (contient des amandes)
- HOT** **Jambon serrano** \$117  
½ Baguette, concassé de tomates fraîches à l'huile d'olive et aux herbes de Provence, jambon serrano, parmesan, tomates séchées
- HOT** **Mexicain** \$112  
½ Baguette, mayonnaise au piment chipotle, blanc de dinde fumée au feu de bois, fromage panela, poivrons rouges grillés, feuilles d'épinards

## Croque-Monsieur

Sandwich au Pain de mie maison accompagné de salade verte (15-20 min. de préparation)

- Croque-Monsieur:** Jambon fumé au feu de bois, fromage et sauce béchamel \$112
- Croque-Madame:** Croque-Monsieur recouvert d'un œuf sur le plat \$120
- Croque-Forestier:** Croque Monsieur aux champignons \$122
- Croque 3 fromages** **veg**: Gouda, Brie, fromage de chèvre et noix de pécan hachées \$135
- Croque-Saumon:** Saumon fumé, épinards, fromage, aneth et sauce béchamel \$140

## Soupes

- Soupe à l'oignon, avec crouton au fromage** \$75
- Soupe du jour aux légumes, avec crouton au fromage** \$75

## Salades et Bol-repas

- Salade Niçoise** \$122  
Salade verte, tomates, oignons, poivrons verts, œuf dur, anchois, olives Kalamata, concombres, feuilles de basilic. Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne
- Salade végétane du jardin** **vegan** \$102  
Salade verte, avocat, tomates, poivrons, olives noires, oignons rouges, persil. Vinaigrette de betterave rouge
- Salade Caprese** **veg** \$112  
Tomates, courgettes grillées, mozzarella, pesto au basilic (contient des amandes)
- Salade de Brie** **veg** \$118  
Brie gratiné sur tranches de pain complet, accompagné de poivrons et courgettes sautés à l'huile d'olive et ail, sur un lit de salade verte. Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne
- Salade d'épinards** **veg** \$122  
Feuille d'épinards, échalotes, poivrons, noix de pécan, bleu type Roquefort, poires sautées. Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne
- Salade au Fromage de chèvre** \$119  
Salade verte, fromage de chèvre, lard croustillant, tomates cerises et croûtons. Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne
- Salade Jambon cru - Brie** \$145  
Mélange de salades, salade chicorée rouge, jambon cru serrano, Brie, échalotes, noix de pécan, persil. Vinaigrette balsamique
- Salade de Poulet** \$136  
Mélange de salades, escalope de poulet grillé, carottes, concombre, celeri, avocat, persil. Sauce au fromage bleu type Roquefort
- Quinoa à la Ratatouille** **veg** - SANS GLUTEN \$135  
Quinoa blanche et rouge, pesto au basilic (contient des amandes), ciboulette, tomates séchées, olives noires, courgettes grillées, ratatouille, fromage de chèvre frais aux herbes de Provence. Décoré de tomates cerises.  
Option végétane sans fromage de chèvre **vegan** \$120
- Buddha bol-repas:** Option de repas complet sain et nutritif - SANS GLUTEN \$170  
Quinoa blanche et rouge (avec pesto au basilic (contient des amandes), ciboulette, tomates séchées, olives noires), concombre, melon, olives Kalamata, tomates cerises, avocat, graines de sésame. Vinaigrette de fraise et menthe.  
Avec galette de lentilles végétane fait maison (110gr) **vegan** \$170  
(Lentilles, poivrons, carottes, oignons, persil, graines de chia)  
Avec escalope de poulet grillé (80gr) \$190  
Avec saumon grillé demie portion (90gr) \$220  
Avec saumon grillé portion complète (180gr) \$290

## Fougasses

Pain Provençal à l'huile d'olive et sa garniture

- Fougasse au Saumon** \$132  
Saumon fumé, fromage frais, câpres, oignon rouge et ciboulette
- Fougasse Méditerranéenne** \$129  
Jambon Serrano, mozzarella, tomate et pesto au basilic (contient des amandes)
- Fougasse Flamenkuch** \$110  
Lard croustillant, crème fraîche, oignons caramélisés et fromage gouda
- Fougasse Forestière** \$106  
Jambon fumé au feu de bois, champignons, fromage gouda et sauce béchamel
- Serrano - Brie** \$135  
Jambon Serrano, Brie, confiture maison d'oranges au gingembre, noix de pécan et pommes vertes

**veg** Végétarien

**vegan** Végane

SANS GLUTEN: Peut contenir des traces de gluten.

Elaboré dans un lieu qui utilise du gluten.

## Quiches, accompagnées de salade verte

Tarte salée garnie d'une préparation à base d'œufs, crème et fromage

Ratatouille, Lorraine, Brocoli-Brie, Saumon épinards \$99-105  
4 fromages (brie, bleu, gouda et chèvre), Caprese

Demandez la saveur du jour !

## Crêpes salées

- Jambon - Champignons** \$109  
Jambon fumé au feu de bois, champignons sautés avec ail et oignons, fromage et oignons caramélisés
- Poulet et champignons** \$115  
Champignons sautés à l'ail et oignons, poulet grillé, persil et sauce béchamel
- Epinards - Ricotta** **veg** \$92  
Epinards sautés avec ail et oignons, ricotta, et une touche de sauce béchamel aux épinards
- Epinards, lard et oeuf** \$109  
Epinards sautés avec ail et oignons, lard croustillant, fromage et œuf à cheval
- Jambon - fromage** \$109  
Jambon fumé au feu de bois, fromage
- Complète** \$109  
Jambon fumé au feu de bois, fromage et un œuf (miroir ou brouillé)
- 3 fromages** **veg** \$122  
Gouda, Brie, fromage de chèvre, décorée de tomate et pesto au basilic (contient des amandes)
- Saumon fumé** \$132  
Fromage frais aux fines herbes, saumon fumé, sauce citron - aneth
- Petit bol de salade verte et tomates, pour accompagner votre crêpe** **veg** \$49

## Spécialités du soir

Jusqu'à 16h

- Assiette de fromages** \$169  
Brie, bleu type Roquefort, fromage de chèvre au poivre noir, fromage de chèvre à huile d'olive et herbes de Provence, Boursin maison, accompagnée de pain et de confiture maison d'oranges au gingembre
- Assiette mixte fromages-charcuteries** \$160  
Brie, chèvre au poivre noir, chèvre à huile d'olive et herbes de Provence, jambon serrano, jambon fumé au feu de bois, cornichons, croquette de pommes de terre, accompagnée de pain
- Boursin maison** **veg** \$62  
Fromage de chèvre frais, ciboulette, ail, accompagné de pain grillé
- HOT** **Vol-au-vent** \$80  
Feuilleté garni d'une béchamel au poulet et champignons sautés à l'ail et oignons
- HOT** **Vol-au-vent végétarien** **veg** \$75  
Feuilleté garni d'une béchamel à la ratatouille (tomates, poivrons, courgettes, aubergines et oignons)
- Tapenade maison** **veg** \$59  
Purée d'olives Kalamata, olives noires, anchois, câpres, accompagnée de pain grillé