



## Formules Petit-déjeuner

Jusqu'à 13h

- Le Continental** \$99  
Un croissant traditionnel au beurre français, un quart de baguette, beurre, confiture maison, une boisson chaude au choix et un jus d'orange frais (300 ml)
  - L'Équilibré** \$110  
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 (300 ml)
  - Le Campagnard** \$125  
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 (300 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'Express** \$47  
Un expresso (45 ml) et un croissant traditionnel au beurre français
  - Formule enfants** \$75  
1 œuf brouillé jambon fumé au feu de bois et fromage, pain perdu brioche, petit bol de fruits frais et un chocolat froid (300 ml) maison ou jus d'orange frais (300 ml)

Tout changement générera un coût extra.



## Oeufs

- Omelette nature à la fleur de sel **veg** \$69
- Omelette jambon fumé au feu de bois et fromage \$89
- Ceufs brouillés au lard avec une touche de crème \$90
- Ceufs brouillés au Boursin maison et tomates fraîches **veg** \$92
- Omelette Ratatouille (tomate, poivron, courgette, aubergine et oignon) fromage et herbes de provence **veg** \$90
- Omelette aux épinards et fromage de chèvre **veg** \$90
- Ceufs brouillés aux champignons, lard croustillant et oignons caramélisés avec une touche de crème \$98
- Ceufs brouillés au jambon cru serrano, concassé de tomates fraîches, parmesan et tomates séchées \$99
- Ceufs brouillés au saumon fumé, feuilles d'épinards et une touche de crème fraîche \$105
- 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** \$94
- 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 \$99
- Ceufs à cheval à la ratatouille: deux œufs à cheval sur une base de croissant ouvert, Boursin maison, ratatouille, tomates séchées **veg** \$99



## Mimosa \$79 (150ml)

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

Servi après 10h

**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

- Pains**
  - Un quart de baguette, beurre, confiture maison \$32
  - Deux tranches de pain complet, beurre, miel maya bio \$33
  - Assortiment de viennoiseries : 1 croissant aux amandes, 1 brioche, 1 gourmandise et 1 cannelé \$99
  - Bagel toasté, servi avec fromage frais et confiture maison \$42
- Salade de fruits frais de saison **veg**** Portion complète \$63 Demie portion \$45
- Fruits frais et yaourt nature sans sucre **veg**** \$75  
Accompagné de muesli maison végan et miel maya bio
- Parfait de chia végan **vegan**** \$82  
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 \$125 Demie portion \$77  
Décoré de fruits, amandes effilées grillées, miel et accompagné de chantilly maison
- Croque-Monsieur sucré: Nutella banane **veg**** \$104  
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 \$109
- Toast d'avocat et saumon fumé:** Deux tranches de pain complet toastées, huile d'olive, ail, avocat en purée, saumon fumé, décoré de tomates cerises et accompagné d'une petite salade verte \$139
- Bagel campagnard:** Bagel maison toasté, sauce béchamel, jambon fumé au feu de bois, fromage, œuf au plat. Accompagné de salade verte \$92
- 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 \$129
- 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 \$109
- Option végane sans Boursin **vegan**** \$94
- 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 \$109



## Croissants Salés

- Sauce béchamel, jambon fumé au feu de bois et fromage \$62
- Sauce béchamel, jambon fumé au feu de bois, fromage, recouvert d'un œuf sur le plat \$70
- Sauce béchamel, blanc de dinde fumé au feu de bois et fromage \$70
- Sauce béchamel, brie et tomates fraîches **veg** \$72
- Salade de thon-mayonnaise-câpres-oignons, fromage fondu, tomates fraîches \$72
- Saumon fumé, Boursin maison, tomates, oignon rouge \$79

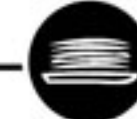


## Café Gourmand

Fr

Boisson chaude au choix de taille moyenne (8oz / 240ml), \$82 accompagnée de 3 petits desserts:

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



## Crêpes sucrées

- Sucre \$40
- Beurre, sucre \$45
- Miel maya bio \$50
- Confiture maison \$52
- Sauce au chocolat maison \$59
- Confiture de lait \$68
- Nutella \$70
- Confiture à la mexicaine : fromage frais et confiture maison \$68
- Nutella à la mexicaine : fromage frais et Nutella \$73
- Banane, Nutella \$76
- Fraises, Nutella \$82
- Sauce au chocolat maison, glace vanille, amandes effilées \$77
- Confiture de lait, noix de pécan, banane, glace vanille \$82
- Suzette : caramel à l'orange, flambée à la liqueur d'orange, glace vanille \$80
- Pommes cuites à la cannelle, amandes effilées, crème chantilly maison \$82

Personnalisez votre crêpe \$16

Crème chantilly maison, glace vanille, Sauce au chocolat maison, amandes effilées



## Desserts

- Ronde des desserts** \$64  
Mini crème brûlée à la vanille, mini mousse au chocolat et une mini tartelette au choix
- Profiteroles maison** \$70  
1 choux, glace vanille, sauce au chocolat maison, crème chantilly maison
- Crème brûlée - SANS GLUTEN** \$56A la vanille, brûlée sur l'instant au sucre brun
- Mousse au chocolat - SANS GLUTEN** \$49
- Croque-Monsieur sucré: Nutella banane **veg**** \$104  
Décoré d'amandes effilées grillées et accompagné de chantilly maison. Idéal pour partager
- Fondant au chocolat (sans gluten) et glace vanille** \$62



## Viennoiseries et Pâtisseries

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







## Sandwiches (au pain artisanal)

- **Parisien** \$85  
½ Baguette, beurre, jambon fumé au feu de bois, cornichons
- **Mixte** \$94  
½ Baguette, beurre, jambon fumé au feu de bois, fromage, salade, tomates
- **Dinde** \$92  
½ Baguette, blanc de dinde fumée au feu de bois, salade verte, tomates, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
- **Dinde BLT** \$112  
Sandwich de dinde avec lard croustillant
- **Caprese** **VEG** \$99  
½ Baguette, mozzarella, tomates, pesto au basilic (contient des amandes)
- **Saumon fumé** \$129  
Pain complet, fromage frais aux fines herbes, saumon fumé, courgettes grillées, câpres
- **Thon** \$92  
½ Baguette, olives noires, concombre, salade verte et un mélange de thon à la mayonnaise, oignons et câpres
- **Pan bagnat** \$85  
½ Baguette, thon, œuf dur, poivrons verts, oignons, tomates, olives noires et salade verte avec de l'huile d'olive
- **Jéronimo** \$112  
½ Baguette, Boursin maison, lard croustillant, tomates, pesto au basilic (contient des amandes), et salade verte
- **Rosbif** **HOT** \$114  
½ Baguette, rosibif artisanal, oignons caramélisés, feuilles d'épinards, crème au raifort
- **Brie** **VEG** \$104  
½ Baguette, Brie, salade verte, raisins, noix de pécan
- **Trois fromages** **VEG** \$109  
Pain complet, Boursin maison (chèvre frais à l'ail et à la ciboulette), Brie, Gouda, salade verte, raisins, noix de pécan
- **Légumes** **VEG** \$82  
Pain complet, aubergines et courgettes grillées, oignons caramélisés, tomates, fromage, pesto au basilic (contient des amandes)
- **Jambon serrano** **HOT** \$114  
½ Baguette, concassé de tomates fraîches à l'huile d'olive et aux herbes de Provence, jambon serrano, parmesan, tomates séchées
- **Mexicain** **HOT** \$109  
½ Baguette, mayonnaise au piment chipotle, blanc de dinde fumée au feu de bois, fromage panela, poivrons rouges grillés, feuilles d'épinards



## Quiches, accompagnées de salade verte

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

Ratatouille, Lorraine, Brocoli-Brie, Saumon épinards \$96-102  
4 fromages (brie, bleu, gouda et chèvre), Caprese

Demandez la saveur du jour !

**VEG** Végétarien

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

**VEGAN** Végane

Elaboré dans un lieu qui utilise du gluten.



## 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 \$109
- **Croque-Madame:** Croque-Monsieur recouvert d'un œuf sur le plat \$117
- **Croque-Forestier:** Croque Monsieur aux champignons \$119
- **Croque 3 fromages** **VEG**: Gouda, Brie, fromage de chèvre et noix de pécan hachées \$129
- **Croque-Saumon:** Saumon fumé, épinards, fromage, aneth et sauce béchamel \$135



## Salades, accompagnées de pain artisanal

- **Nicoise** \$119  
Salade verte, tomates, oignons, poivrons verts, œuf dur, anchois, olives Kalamata, concombres, feuilles de basilic. Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne Sup. thon \$19
- **Salade végane du jardin** **VEGAN** \$99  
Salade verte, avocat, tomates, poivrons, olives noires, oignons rouges, persil. Vinaigrette de betterave rouge
- **Caprese** **VEG** \$109  
Tomates, courgettes grillées, mozzarella, pesto au basilic (contient des amandes)
- **Brie** **VEG** \$112  
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
- **Epinards** **VEG** \$119  
Feuille d'épinards, échalotes, poivrons, noix de pécan, bleu type Roquefort, poires sautées. Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne
- **Fromage de chèvre** \$116  
Salade verte, fromage de chèvre, lard croustillant, tomates cerises et croûtons. Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne
- **Jambon cru - Brie** \$135  
Mélange de salades, salade chicorée rouge, jambon cru serrano, Brie, échalotes, noix de pécan, persil. Vinaigrette balsamique
- **Poulet** \$132  
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** \$134  
Quinoa, 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 végane sans fromage de chèvre** **VEGAN** \$119



## Fougasses

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

A partir de 16h

- **Fougasse au Saumon** \$129  
Saumon fumé, fromage frais, câpres, oignon rouge et ciboulette
- **Fougasse Méditerranéenne** \$128  
Jambon Serrano, mozzarella, tomate et pesto au basilic (contient des amandes)
- **Fougasse Flamenkuch** \$108  
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** \$132  
Jambon Serrano, Brie, confiture maison d'oranges au gingembre, noix de pécan et pommes vertes



## Soupes

Fr

- **Soupe à l'oignon**, avec crouton au fromage \$74
- **Soupe du jour** aux légumes, avec crouton au fromage \$74



## Crêpes salées

- **Jambon - Champignons** \$109  
Jambon fumé au feu de bois, champignons sautés avec ail et oignons, fromage et oignons caramélisés
- **Poulet et champignons** \$109  
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 œuf** \$109  
Epinards sautés avec ail et oignons, lard croustillant, fromage et œuf à cheval
- **Jambon - fromage** \$108  
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** \$119  
Gouda, Brie, fromage de chèvre, décorée de tomate et pesto au basilic (contient des amandes)
- **Saumon fumé** \$129  
Fromage frais aux fines herbes, saumon fumé, sauce citron - aneth
- **Petit bol de salade verte** et tomates, pour accompagner votre crêpe **VEG** \$48



## Spécialités du soir

A partir de 16h

- **Assiette de fromages** \$165  
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, pommes de terre grillées, accompagnée de pain
- **Boursin maison** **VEG** \$60  
Fromage de chèvre frais, ciboulette, ail, accompagné de pain grillé
- **Vol-au-vent** **HOT** \$80  
Feuilleté garni d'une béchamel au poulet et champignons sautés à l'ail et oignons
- **Vol-au-vent végétarien** **VEG** **HOT** \$75  
Feuilleté garni d'une béchamel à la ratatouille (tomates, poivrons, courgettes, aubergines et oignons)
- **Tapenade maison** **VEG** \$57  
Purée d'olives Kalamata, olives noires, anchois, câpres, accompagnée de pain grillé

