

PETITES FRINGALES

DÉJEUNER EN SEMAINE ET EN TOUT TEMPS

SUR LE POUCE

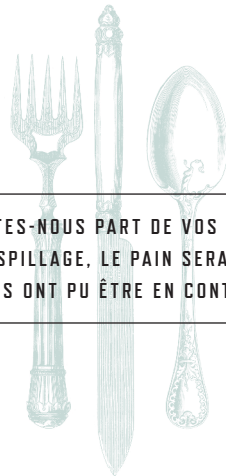
Pain aux courgettes et double chocolat	3,25
Pain aux bananes	3,25
Muffin saveurs du moment	3,25
Croissant servi avec confiture de saison	3,75
Petit pot de yogourt au citron confiture de framboises à la lavande et granola maison	5,95

MENU ENFANT*

Demi-portion de nos plats principaux 1/2 PRIX

*12 ANS ET MOINS

SVP, FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES
AFIN D'ÉVITER LE GASPILLAGE, LE PAIN SERA FOURNI SUR DEMANDE
TOUS LES PRODUITS ONT PU ÊTRE EN CONTACT AVEC DES NOIX



SALÉ

LUN-VEN À PARTIR DE 11H

ENTRÉES

Soupière du moment	6,95
Salade Waldorf kale, céleri, pomme, raisin rôtis et pacanes à l'érable et au sumac + Poitrine de poulet (supplément de 6,25\$)	7,95
Tartare de thon rouge écoresponsable miso, yuzu, arachides et basilic thaï	12,95

PLATS PRINCIPAUX

Tartine au jambon cru des Cochons tout Ronds écrasé de pois verts, ricotta, ail confit et salade de légumes verts	17,95
Tartare de thon rouge écoresponsable miso, yuzu, arachides et basilic thaï, servi avec salade de papaye verte	22,95
Guedille aux crevettes nordiques pain brioché, salicorne, pomme verte et rémoulade à l'aneth et au citron	16,95
Tacos de porc braisé (x3) salsa de maïs grillé, radis, coriandre, fromage frais, purée de haricots noirs et crème sure à la lime et chipotle	16,95
Salade de quinoa et de saumon confit fenouil, épinard, pomélo, radis valentin et labneh aux herbes	21,95
Cavatelli aux asperges du Québec gremolata, fromage Taliyah, chapelure, bacon, noisettes grillées et jaune d'oeuf	18,95
Grilled cheese au Gré des Champs pain brioché, moutarde à l'érable et confit d'oignon au bacon	15,95
Salade de tomates ancestrales et Fromage St-Vallier grillé pois chiches au cari, herbes fraîches et pickles d'haricots verts + Bavette de boeuf (supplément de 8,75\$)	17,95

SUCRÉ

DESSERTS

Gâteau Red Velvet chantilly au fromage à la crème et gelée à la framboise	6,95
Gâteau chiffon au citron gâteau au citron, chantilly à la vanille et gelée au citron	6,95
Panna cotta au miel et à la camomille rhubarbe confite et sablé au sarrasin	6,95
Tarte rustique du moment crème glacée à la vanille des Givrés	7,95
Gâteau au fromage au citron meringue, gelée au citron et à la vanille	6,95
Gâteau au chocolat (Devil's Food Cake) ganache chaude et crumble au cacao	6,95
Gâteau aux carottes gelée à l'abricot et crumble de noix de Grenoble	6,95
Gâteau à la vanille crème au beurre, coulis aux framboises ou au chocolat au choix	6,95
Brownie au Nutella crème pralinée et crumble aux noisettes et à la fleur de sel	6,95
Pot de millefeuille au caramel salé	5,95
Café Liégeois espresso, crème glacée vanille, chantilly et tuile au cacao	6,95
Biscuit moelleux chaud servi dans une poêle en fonte brisures de chocolat et bretzels, crème glacée à la vanille des Givrés (pour deux / calculer 15 minutes de cuisson)	9,95

SI UN GÂTEAU ENTIER EST ACHÉTÉ ET CONSOMMÉ SUR PLACE,
DES FRAIS DE COUPE DE 1\$ PAR PORTION AINSI QUE LES TAXES SERONT APPLIQUÉS

BRUNCH

SAM-DIM DE 9H À 16H

ENTRÉES

Soupière du moment	6,95	Salade Waldorf	7,95
Jus maison	6	kale, céleri, pomme, raisin rôtis et pacanes à l'érable et sumac + Poitrine de poulet (supplément de 6,25\$)	
orange, carotte, gingembre et ananas			

PLATS PRINCIPAUX

Bol de chia	12,95	Guedille aux crevettes nordiques	16,95
yogourt au méliot, compote de rhubarbe et financier au sarrasin		pain brioché, salicorne, pomme verte et rémoulade à l'aneth et au citron	
Cassolette d'oeuf poché	16,95	Grilled cheese au Gré des Champ	15,95
sauce tomate, saucisse, fromage féta, coriandre et pain de campagne grillé		pain brioché, confit d'oignon au bacon et moutarde à l'érable	
Cromesquis de boudin aux oignons caramélisés	18,95	Gaufre salée au saumon fumé à la florentine	18,95
purée de carotte, argousier, oeuf mollet, salade de carotte, cresson et vinaigrette aux graines de pavot		hollandaise, épinard, oeuf poché et herbes fraîches	
Croissant doré à l'érable	14,95	Tartine au jambon cru des Cochons tout Ronds	17,95
ananas rôti, crémeux au yogourt, caramel d'érable et éclats de meringue		écrasé de pois verts, ricotta, ail confit, oeuf mollet et salade de légumes verts	
Quiche au poireau et au fromage	14,95	Crêpe soufflée Dutch Baby aux poires caramélisées	14,95
oignon mariné, radis valentin, verdure, graines de tournesol et vinaigrette au babeurre		tartinade choco-amande RICARDO, chantilly et amandes rôties	

EXTRAS

Bacon 3,00 Saucisses 3,00 Sirop d'érable 1,95 Œuf 1,75

À BOIRE

BULLES



Michel Jodoin Cidre mousseux rosé, Québec	8	38
Cava, Reserva de la familia Juve y Camps, Espagne	9	45

BIÈRES (ARCHIBALD)

La Chipie Pale Ale américaine, 5 %	-	6,25
La Matante Ale blonde américaine, 4,9 %	-	6,25
La Joufflue Wit, Bière blanche, 4,2 %	-	6,25
La Ciboire Indian Pale Ale, 6 %	-	6,25

COCKTAILS

Amermelade Spritz Prosecco, Amermelade, orange et soda	9	-
Mimosa à la pêche blanche Prosecco, pêche blanche et fleur de sureau	9	-
La Rosée Pamplemousse, aloès, hibiscus, fleur de sureau et blanc d'œuf + Gin Ungava (supplément de 3 \$)	6	-

VINS ROUGES



Jumilla, Ricardo Espagne (Monastrell)	4/7	35
Valpolicella Classico Giuseppe Campagnola 2016, Italie (Corvina)	5/8	40
Côtes du Rhône La Ferme du Mont 2015, France (Grenache et Syrah)	6/9	44
Beaujolais, Domaine du Vissoux 2016 France (Gamay)	6/9	46

VINS BLANCS

Soave Classico Giuseppe Campagnola 2016, Italie (Garganega et Trebbiano)	4/7	35
Pinot Gris Domaine St-Jacques, Québec	5/8	42
Sauvignon blanc Marlborough Spy Valley, Nouvelle-Zélande	6/9	45
Beaujolais blanc Dominique Piron 2016, France (Chardonnay)	6/9	46

VIN ROSÉ

Gris de Gris, Ricardo Domaine Royal de Jarras 2016, France (Grenache)	4/7	35
--	-----	----

C A F É (T O U C H É)



Filtre (Touché - 1969)	2,25	-
Espresso (Touché - 1967)	3	-
Allongé / Américano	3	-
Macchiato	4,25	-
Cappuccino	4,25	-
Café au lait / Glacé	4,25	5
Mokaccino	4,50	5,25
Chocolat chaud	4,50	5,25
Café vietnamien	-	5,25

B O I S S O N S F R O I D E S

1642 Cola à l'érable	3,75
1642 Ginger Miel, gingembre et genévrier du Québec	3,75
Thé glacé maison Thé noir, noix de coco et ananas	3,95
Limonade maison Fraise, rhubarbe et citron	3,95
Jus maison orange, carotte, gingembre et ananas	6
Soda Maison Sirop aux fruits des champs	3
Jus de légumes	2,50
Eau Eska Gazéifiée (355ml/750 ml)	3/6

I N F U S I O N S (C A M E L L I A S I N E N S I S)

Earl grey Thé noir de l'Inde et bergamote	3,25
Chai Camellia Thé noir, cardamome, muscade, cannelle et gingembre	3,25
Une nuit à Rio Thé noir, noix de coco et ananas	3,25
Du Yun Mao Jian Thé vert de Chine	3,25
Perles du dragon Thé vert parfumé au jasmin	3,25
Dunes du Sahara Thé vert et menthe douce séchée	3,25
Nan Mei bourgeons Thé blanc, poivre, citron et menthe	3,25
Zeste éclair Rooibos, pomme, agrumes et épices	3,25
La Sublime Camomille, citronnelle et rose	3,25
London Fog Thé earl grey et lait mousseux	4,25
Chai latte / Glacé Chai Camellia et lait mousseux	4,25