

# PETITES FRINGALES

DÉJEUNER EN SEMAINE ET EN TOUT TEMPS

## SUR LE POUCE

---

<b>Pain aux courgettes et double chocolat</b>	3,25
<b>Pain aux bananes et au café</b>	3,25
<b>Muffin</b> saveurs du moment	3,25
<b>Croissant</b> servi avec confiture de saison	3,75
<b>Petit pot de yogourt aux épices</b> confiture de cerises de terre et granola maison	5,95

## MENU ENFANT\*

---

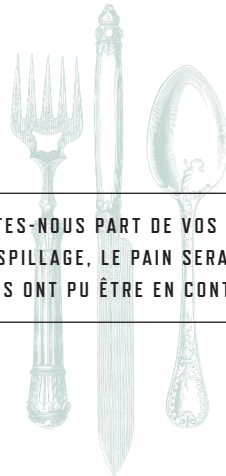
**Demi-portion de nos plats principaux** 1/2 PRIX

\*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

---

<b>Soupière du moment</b>	6,95
<b>Salade de tomates ancestrales</b> pesto de roquette, mozzarella de bufflone, courgette, fleur d'ail et chapelure aux amandes	8,95
<b>Tartare de boeuf</b> boutons de marguerites, raifort, moutarde et échalotes frites	12,95

## PLATS PRINCIPAUX

---

<b>Orgetto aux champignons du marché</b> oignon caramélisé, chips de panais et parmesan (flan de porc + 6,50)	19,95
<b>Grilled-cheese au fromage Alfred Le Fermier</b> pain multigrains et chutney aux poires et aux abricots	14,95
<b>Tartare de boeuf</b> boutons de marguerites, raifort, moutarde, échalotes frites, servi avec salade de pommes de terre aux herbes sauvages salées	21,95
<b>Gnocchis poêlés à la betterave et à la sauge</b> caillé de chèvre, bette à carde, betteraves rôties et pistaches (flan de porc + 6,50)	18,95
<b>Tartine de gravlax de saumon et oeuf dur</b> pain de seigle, crème sure à l'aneth et au citron, salade de concombre, avocat et pomme verte	19,95
<b>Soupe de riz sauvage et de canard confit</b> carottes nantaises, céleri-rave, pommes de terre Gabrielle et craquelins multigrains maison	16,95
<b>Taboulé de boulgour et crevettes grillées</b> patate douce, menthe, basilic, persil, raisins frais, raisins de Corinthe et yogourt au ras-el-hanout	17,95
<b>Macaronis gratinés à la courge musquée</b> bocconcini, chapelure croustillante de prosciutto et salade de courgettes (flan de porc + 6,50)	16,95

# SUCRÉ

## DESSERTS

---

<b>Gâteau crumble aux pommes</b> caramel salé et glace à la vanille des Givrés	7,25
<b>Gâteau au yogourt grec</b> prune à la cardamome et crumble de seigle	7,25
<b>Gâteau façon tiramisu</b> chantilly au café, mascarpone, sirop à l'espresso et ganache au chocolat noir	7,25
<b>Gâteau au fromage au citron</b> meringue et gelée au citron et à la vanille	7,25
<b>Gâteau au chocolat (Devil's Food Cake)</b> ganache chaude et crumble au cacao	7,25
<b>Gâteau à la citrouille et aux épices</b> croustillant praliné aux graines de citrouille, agrumes, argousier et chantilly au mélilot	7,25
<b>Gâteau à la vanille</b> crème au beurre, coulis aux framboises ou au chocolat au choix	7,25
<b>Brownie au Nutella</b> crème pralinée et crumble aux noisettes et à la fleur de sel	7,25
<b>Pot de millefeuille au caramel salé</b>	5,95
<b>Café Liégeois</b> espresso, crème glacée vanille, chantilly et tuile au cacao	7,25
<b>Biscuit moelleux chaud servi dans une poêle en fonte</b> 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 À PARTIR DE 9H

## ENTRÉES

---

<b>Soupière du moment</b>	6,95	<b>Salade de tomates ancestrales</b>	8,95
<b>Jus maison</b>	6	pesto de roquette, mozzarella de bufflone, courgette, fleur d'ail et chapelure aux amandes	
épinard, pomme et gingembre		(+ oeuf mollet et pain de campagne)	17,95

## PLATS PRINCIPAUX

---

<b>Bol de chia</b>	12,95	<b>Tartine de gravlax de saumon</b>	19,95
prunes confites à la cardamome, bleuts frais, financier aux bleuets et au sarrasin		pain de seigle, oeuf dur, crème sure à l'aneth et au citron, salade de concombre, avocat et pomme verte	
<b>Cassolette d'oeufs forestière</b>	16,95	<b>Grilled cheese au fromage</b>	14,95
champignons du marché, épinard, pommes de terre confites, hollandaise et pain de campagne grillé		<b>Alfred Le Fermier</b>	
<b>Cromesquis de boudin</b>	18,95	pain multigrains et chutney aux poires et aux abricot	
<b>aux oignons caramélisés</b>		<b>Gaufre à l'avoine et aux pommes</b>	15,95
purée de courge, chutney de courge oeuf mollet et salade de courgettes		sauce au sucre à la crème, pommes confites, yogourt crémeux aux épices et crumble aux pacanes	
<b>Pouding au pain façon</b>	16,95	<b>Gâteau de crêpes à la banane</b>	15,95
<b>gâteau aux carottes</b>		crème pâtissière à la banane, crumble au cacao, chantilly au café, mascarpone et au chocolat au lait	
gelée à l'argousier, carottes confites, chantilly au fromage à la crème et crumble aux noix de Grenobles		<b>Croque-Madame</b>	17,95
		pain brioché, oeuf miroir, chou-fleur et sauce Mornay au vieux cheddar	

## EXTRAS

---

**Flan de Porc 6,50   Bacon 3,00   Saucisses 3,00   Sirop d'érable 1,95   Œuf 1,75**

# À BOIRE

## BULLES



---

<b>Michel Jodoin</b> Cidre mousseux rosé, Québec	8	3 8
<b>Cava, Reserva de la familia</b> Juve y Camps, Espagne	9	4 5

## BIÈRES (ARCHIBALD)

---

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

## COCKTAILS

---

<b>Amermelade Spritz</b> Cava, Amermelade, orange et soda	9	-
<b>Mimosa à la poire et à la lavande</b>	9	-
<b>Gin tonic au concombre</b> Gin Cirka, tonic 1642, lime et estragon	9	-
<b>Cosmopolitain à la Rhubarbe</b> Rhubarbelle, Pur vodka et Grand Marnier	9	2 8
<b>Mojito</b> Menthe, sirop simple, rhum, lime et soda	9	-

## VINS ROUGES



---

<b>Jumilla, Ricardo</b> Espagne (Monastrell)	4/7	3 5
<b>Valpolicella Classico</b> Giuseppe Campagnola 2016, Italie (Corvina)	5/8	4 0
<b>Côtes du Rhône</b> La Ferme du Mont 2015, France (Grenache et Syrah)	6/9	4 4
<b>Beaujolais, Domaine du Vissoux 2016</b> France (Gamay)	6/9	4 6

## VINS BLANCS

---

<b>Soave Classico</b> Giuseppe Campagnola 2016, Italie (Garganega et Trebbiano)	4/7	3 5
<b>Sauvignon blanc Marlborough</b> Spy Valley, Nouvelle-Zélande	6/9	4 5
<b>Beaujolais blanc</b> Dominique Piron 2016, France (Chardonnay)	6/9	4 6

## VINS ROSÉ

---

<b>Gris de Gris, Ricardo</b> Domaine Royal de Jarras 2016, France (Grenache)	4/7	3 5
--	-----	-----

## CAFÉ (TOUCHÉ)



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

## BOISSONS FROIDES

<b>1642 Cola à l'érable</b>	3,75
<b>1642 Ginger</b> Miel, gingembre et genévrier du Québec	3,75
<b>1642 Orange</b> Bergamote, orange amère et thé du Labrador	3,75
<b>Thé glacé maison</b> Thé noir, noix de coco et ananas	4
<b>Limonade maison</b> Citron et pêche blanche	4
<b>Jus maison</b> Épinard, pomme et gingembre	6
<b>Soda Maison</b> Soda et sirop aux fruits des champs	3
<b>Jus de légumes</b>	2,50
<b>Eau Eska Gazéifiée</b> (355ml/750 ml)	3/6

## INFUSIONS (CAMELLIA SINENSIS)

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