

PETITES FRINGALES

DÉJEUNER EN SEMAINE ET EN TOUT TEMPS

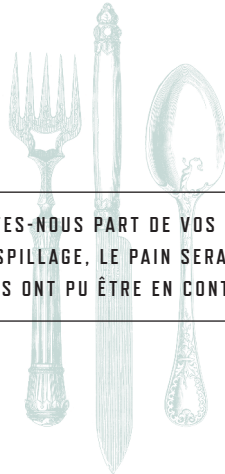
SUR LE POUCE

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	7
Salade façon Waldorf kale, céleri, pomme, raisin rôtis et pacanes à l'érable et au sumac + Poitrine de poulet (supplément de 6,25\$)	8
Tartare de thon rouge écoresponsable miso, yuzu, arachides et basilic thaï	13

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 gremolata, fromage Taliah, 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 au chocolat blanc et aux fraises du Québec génoise, sirop à la vanille, crumble à la fraise et meringues croquantes	6,95
Panna cotta au miel et à la camomille rhubarbe confite et sablé au sarrasin	6,95
Tarte rustique du moment servie avec 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 aux bleuets, à la lime et au chocolat blanc génoise à la vanille et ganache à la betterave	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

LUN-VEN DE 9H À 11H ET SAM-DIM DE 9H À 15H

ENTRÉES

Soupière du moment	7	Salade façon Waldorf	8
Jus maison fraise, pêche et melon d'eau	6	kale, céleri, pomme, raisin rôtis et pacanes à l'érable et au sumac + Poitrine de poulet (supplément de 6,25\$)	

PLATS PRINCIPAUX

Bol de chia	12,95	Grilled cheese au Gré des Champs	15,95
yogourt au méliot, compote de rhubarbe et financier au sarrasin		pain brioché, confit d'oignon au bacon et moutarde à l'érable	
Cassolette d'oeuf poché	16,95	Gaufre aux fraises du Québec	15,95
sauce tomate, saucisse, fromage féta, coriandre et pain de campagne grillé		beurre de fraises et pommes et crème aux amandes	
Cromesquis de boudin aux oignons caramélisés	18,95	Tartine au jambon cru des Cochons tout Ronds	17,95
chips de chou kale, purée de maïs, oeuf mollet, salade de chou et maïs		écrasé de pois verts, ricotta, ail confit, oeuf mollet et salade de légumes verts	
Croissant doré façon gâteau aux carottes	14,95	Croque-Madame aux asperges	17,95
gelée à l'argousier, carottes confites, chantilly au fromage à la crème et crumble aux noix de Grenobles		pain brioché, sauce Mornay au fromage Fou du Roy, oeuf miroir, endive et laitue sucrine	
Guedille aux crevettes nordiques	16,95		
pain brioché, salicorne, pomme verte et rémoulade à l'aneth et au citron			

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 Cava, Amermelade, orange et soda	9	-
Mimosa au cassis Cava et sirop de cassis Monna & Filles	9	-
Gin tonic au concombre Gin Cirka, tonic 1642, lime et estragon	9	-
Cosmopolitain à la Rhubarbe Rhubarbelle, Pur vodka et Grand Marnier	9	28
Mojito Menthe, sirop simple, rhum, lime et soda	9	-

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 / ROSÉ

Soave Classico Giuseppe Campagnola 2016, Italie (Garganega et Trebbiano)	4/7	35
Pinot Grigio Del Veneto Giuseppe Campagnola, Italie	4/7	35
Sauvignon blanc Marlborough Spy Valley, Nouvelle-Zélande	6/9	45
Beaujolais blanc Dominique Piron 2016, France (Chardonnay)	6/9	46
Gris de Gris, Ricardo Domaine Royal de Jarras 2016, France (Grenache)	4/7	35

SANGRIA BLANCHE

Vin blanc, Pur vodka, lime, citron, orange et tonic 1642	9	24
---	---	----

CAFÉ (TOUCHÉ)



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

BOISSONS FROIDES

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	4
Limonade maison Fraise, rhubarbe et citron	4
Jus maison Fraise, pêche et melon d'eau	6
Soda Maison Soda et sirop aux fruits des champs	3
Jus de légumes	2,50
Eau Eska Gazéifiée (355ml/750 ml)	3/6

INFUSIONS (CAMELLIA SINENSIS)

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

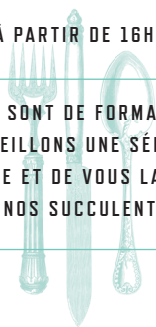
CAFÉ RICARDO

PLATS

- Salade façon Waldorf** 8
kale, céleri, pomme, raisins rôtis
et pacanes à l'érable et au sumac
+ Poitrine de poulet (supplément de 6,25\$)
- Guédille aux crevettes nordiques** 8
pain brioché, salicorne, pomme verte,
rémoulade au citron et à l'aneth
- Tartine de jambon cru
des Cochons tout Ronds** 8
écrasé de pois verts, ricotta, ail confit
et salade de légumes verts
- Bonbons au Fou du Roy et aux noisettes** 8
pomme, chutney à la courge
et gelée à l'argousier
- Taco de porc braisé (x 1)** 6
salsa de maïs grillé, radis, coriandre,
fromage frais, purée de haricots noirs
et crème sure à la lime et chipotle
- Soupe froide de maïs** 7
pop corn au chili et labneh aux herbes
+ Crevettes nordiques (supplément de 5,75\$)
- Tomates ancestrales et St-Vallier grillé** 9
pois chiches au cari, herbes fraîches
et pickles d'haricots verts
+ Émincé de boeuf (supplément de 8,75\$)
- Tartare de thon rouge écoresponsable** 13
miso, yuzu, arachides et basilic thaï
- Cavatelli aux asperges** 9
gremolata, fromage Taliah, chapelure,
bacon, noisettes grillées et jaune d'œuf
- Salade de papaye verte** 7
basilic thaï, menthe, arachides,
lime, sauce poisson et piment
+ Crevettes nordiques (supplément de 5,75\$)

À PARTIR DE 16H

NOS PLATS SONT DE FORMAT ENTRÉE.
NOUS VOUS CONSEILLONS UNE SÉLECTION DE 2 OU
3 PAR PERSONNE ET DE VOUS LAISSER TENTER
PAR L'UN DES NOS SUCCULENTS DESSERTS.



CAFÉ RICARDO



COCKTAILS

Amermelade Spritz Cava, Amermelade, orange et soda	9	-
Mojito Menthe, sirop simple, rhum, lime et soda	9	-
Gin tonic au concombre Gin Cirka, tonic 1642, sirop de concombre, lime et estragon	9	-
Sangria Blanche Vin blanc, Pur vodka, lime, citron, orange et tonic 1642	9	24
Cosmopolitain à la Rhubarbe Rhubarbelle, Pur vodka et Grand Marnier	9	28

COCKTAILS SANS ALCOOL

Limonade maison Fraise, rhubarbe, et citron	4	-
Thé glacé maison Thé noir, ananas, noix de coco et miel	4	-
Jus maison Pêche, fraise et melon d'eau	6	-
Soda maison Soda et sirop aux fruits des champs	3	-