

MENU

Petites Assiettes

- V PAIN MAISON et BEURRE 2.50\$
supplément de beurre d'arachide
maison ou pâte à tartiner Allô Simone (+1.50)
- V YAOURT / GRANOLA / COMPOTE fait maison 6\$
- V CREPE AU SEIGLE 5\$
avec cheddar et ciboulette
- V SG OEUFS MIMOSA aux HERBES FRAICHES 5\$
- SG SL GRAVLAX de SAUMON 10.\$
servi avec citron et câpres
- VL TOMATES BIO LA FERME
LA CACHE VERTE / BASILIC 9.\$
servies avec pain maison
- SG SAUMON CHIMICHURRI 12.\$
- SL TARTARE de SAUMON aux HERBES 15.\$
servi avec croutons
- VL SG COURGETTES ROTIES du QUEBEC 8.\$
FROIDES / MENTHE
- V SG POMMES de TERRE ROTIES ÉPICÉES 6.\$
servi avec mayo citronnée maison
- VL COUSCOUS de LEGUMES RÔTIS 12.\$
aux ÉPICES
- V DEMI SANDWICH TOMATES / MAYO /
ROQUETTES 6.\$
- VL SG SALADE VERTE avec parmesan 6.\$
vinaigrette au citron et herbes fraîches
- VL SOUPE DAHL 5.\$

Gaufres

- V GAUFRE GRAVLAX 19.\$
avec labneh, oeufs poché, avocat
et bébés épinards
- V GAUFRE OEUF POCHÉ 16.\$
avec labneh, avocat et bébé épinard
- V GAUFRES SUCRÉES
- Cassonade 3.50\$
- Beurre d'arachide / bananes 6.50\$
- Sirop d'érable et beurre salé 7.50\$
- Pâte à tartiner Allô Simone / noisettes rôties 8.50\$

Desserts

- V BISCUIT TRIPLE CHOCOLATS - 1/3.50
NOISETTES avec un coeur fondant
de pâte à tartiner Allô Simone 3/9.00
- V POT AU CITRON 5.50\$
avec son crumble de biscuits
- VL SG RIZ ou LAIT de COCO 5.50\$
avec coulis de framboises
- SÉLECTIONS de CRÈME GLACÉE 4.00
ou SORBET LES GIVRES

Suppléments

- OEUF POCHÉ 2\$
- MAYO CITRONNÉE 1\$
- LABNEH MAISON 3.50\$
- CROUTONS (2) 1.50\$

LÉGENDE

- V - végétarien
- SG - sans gluten
- VL - végétalien
- SL - sans lactose