

MENU

SOUPE À L'OIGNON — 10

Soupe à l'oignon au vin rouge, gratinée au cheddar fort

JARDIN D'HOUMOUS — 13

Trempeur d'houmous, naan grillé et légumes croquants

GRILLED CHEESE DELUXE — 14

Pain au romarin, fromage Oka, poires fondantes et oignons caramélisés

PLANCHE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES — 14

Terrine de campagne maison, prosciutto, brie Alexis Porneuf, Oka, fruits séchés, croûtons

NACHOS — 14

Tortillas chips, cheddar, olives noires, piments forts et salsa maison

**Crème sûre disponible sur demande.*

SALADE CÉSAR AU POULET — 14

Vinaigrette maison, aiguillettes de volaille, bacon, parmesan et croûtons

SALADE DE QUINOA AUX FRUITS SÉCHÉS — 15

Laitue, quinoa, pois chiches, abricots, canneberges séchées, cheddar, graines de citrouilles et vinaigrette agrumes

CASSOLETTE DU MOMENT — 14

Parmentier, braisé, feuilleté, informez-vous sur notre cassolette du moment, servi avec salade de roquette au parmesan

CHILI DE BŒUF — 13

Chili con carne servi avec cheddar, crème sûre et tortillas grillés

NAAN PIZZA À LA MÉDITERRANÉENNE — 15

Pain naan garni de mozzarella, caponata de légumes aux tomates séchées et olives Kalamata, servi avec salade de roquette au parmesan

GÂTEAU AUX CAROTTES SPONTANÉ — 7

Crémage au fromage à la crème et chocolat blanc

À BOIRE

**Veuillez noter que notre permis nous permet la vente de boissons alcooliques à l'occasion d'un repas seulement. Pour votre sécurité, nous nous réservons le droit de limiter le nombre de consommations.*

VIN (5 ou 9 onces)

Espagne, Pinar De Villena, Bodega Las Virtudes — 8 / 13
Blanc (Sauvignon blanc et Macabeo), Rouge (Monastrell)

MOUSSEUX

Prosecco Zonin 1821 — 12

BIÈRES

Carlsberg (330ml) ou Carlsberg sans alcool (500ml) — 6
Kronenbourg 1664 blanche (330ml) — 6

BREUVAGES

Eau bouteille — 2

Jus de fruits, thé glacé, boissons gazeuses — 3

Sanpellegrino aux fruits, Perrier — 3

Gatorade ou Powerade — 4

Kombucha — 4

Americano (café), espresso, thé et tisane — 3

Cappuccino, latte — 4

Chocolat chaud (ganache au chocolat maison) — 4

Café Bailey's — 9

MENU

FRENCH ONION SOUP — 10

Onion soup made with red wine, au gratin with cheddar cheese

HUMUS GARDEN — 13

Humus dip, grilled naan bread and raw vegetables

DELUXE GRILLED CHEESE — 14

Rosemary bread, Oka cheese, caramelized pears and onions

CHEESE AND CHARCUTERIES BOARD — 14

Homemade country pâté, prosciutto, brie Alexis Porneuf, Oka, dried fruit and croutons

NACHOS — 14

Tortillas chips, cheddar, black olives, hot peppers and homemade salsa

** Sour cream available on request.*

CESAR SALAD WITH CHICKEN — 14

Homemade dressing, sliced chicken breast, bacon, parmesan and croutons

QUINOA SALAD WITH DRIED FRUIT — 15

Lettuce, quinoa, chickpeas, apricots, dried cranberries, cheddar, pumpkin seeds and citrus vinaigrette

CASSOLETTE OF THE DAY — 14

Parmentier, stew, or pot pie, served with arugula and parmesan salad. Ask us about our cassolette of the day

BEEF CHILI — 13

Chili con carne served with cheddar, sour cream and grilled tortillas

MEDITERRANEAN NAAN BREAD PIZZA — 15

Topped with mozzarella, vegetable caponata with sun-dried tomatoes and Kalamata olives, served with arugula and parmesan salad

CARROT CAKE SPONTANÉ — 7

Cream cheese and white chocolate icing

TO DRINK

** Please note that our permit allows us to sell alcoholic beverages with a meal only. For your safety, we reserve the right to limit the number of drinks. Thanks for your understanding!*

WINE (5 or 9 ounces)

Spain, Pinar De Villena, Bodega Las Virtudes — 8/13
White (*Sauvignon blanc and Macabeo*), Red (*Monastrell*)

SPARKLING

Prosecco Zonin 1821 — 12

BEERS

Carlsberg (330ml) or Carlsberg without alcohol (500ml) — 6
Kronenbourg 1664 white (330ml) — 6

BEVERAGES

Water (bottle) — 2

Fruit juice, iced tea, soft drinks — 3

Sanpellegrino (flavored), Perrier — 3

Gatorade or Powerade — 4

Kombucha — 4

Americano (coffee), espresso, tea and herbal tea — 3

Cappuccino, latte — 4

Hot chocolate (with homemade chocolate ganache) — 4

Coffee with Bailey's — 9