



Douceurs Matinales

Nos coups de coeur**

Informez-vous des inspirations du moment !

Oeufs Bénédicte au Gravlax de saumon maison, sur ciabatta (garde-manger François), 2 oeufs pochés, roquette, aneth et sauce hollandaise maison, brochette de fruits ou salade, pomme de terre et café filtre 15,95

Oeufs Bénédicte au Jambon à l'os (cuit su place), sur ciabatta (garde-manger François), 2 oeufs pochés, oignons, champignons du moment et sauce hollandaise, brochette de fruits ou salade, pomme de terre et café filtre 14,95

La tartine Campagnarde 2.0, pain de campagne, oeufs brouillés, fromage de chèvre crémeux, roquette, chicorée, trait d'huile d'olive au x herbes, moutarde à la bière de Chambly, servi avec pommes de terre ou salade et café filtre

Végé-paté	13,50
Jambon à l'os	13,50
Gravlax de Saumon	13,95

Poutine déjeuner Olé Olé !, Pommes de terre, quartier de betteraves rôties, bacon glacé à l'érable, hollandaise, Cheddar vieilli, roquette et oeufs pochés 14,95

Panini déjeuner, Oeuf brouillé, bacon, fromage suisse, tomate, roquette, tartina de Hollandaise et fruits 10,95

Le Pain Doré, Deux tranches de « Pudding au pain » épices d'automne, poêlé, nappé de crème citronnée, amandes effilées et crumble au chocolat, servi avec yogourt nature et sirop d'érable 13,95

Nos classiques**

Quiche aux légumes (sans croûte), caramel ou creton ou confiture maison, rôties de pain de campagne, fruits et café filtre 13,95

Oeufs, jambon à l'os*(ajout 1,25) ou bacon, fromage cheddar, caramel ou cretons ou confiture maison, pain de campagne, fruits et café filtre 1 oeuf 8,95 2 oeufs 9,95
*Jambon à l'Os ; supplément 1,25

Divin Muesli, yogourt, granola maison bio protéiné, confiture maison, fruits, pain aux noix et raisins ou pain au lin bio, caramel, café filtre 13,50
Option vegan avec yogourt coco 15,50

Pain Doré Sublime, pain brioché, compote de pommes, cheddar vieilli, caramel, fruits, café filtre 14,95

Menu Lunch**, servi Samedi & Dimanche

Informez-vous des inspirations du moment auprès de votre serveur(se) !

Le Panini au Gravlax de Saumon, ciabatta, gravlax maison, tapenade d'olives et câpres, chèvre crémeux, épinard, échalote marinée et mayo aux herbes, servi avec salade ou potage 14,95

Le Panini Pollo-Avocado, ciabatta, poulet mariné, guacamole maison, cheddar, copeaux de bacon, épinard, roquette, servi avec salade ou potage 14,50

Le « Grilled Cheese », au bleu Bénédicte, rilette de porc fumé maison, échalote marinée au vinaigre de vin blanc et mozzarella, servi avec salade ou potage 14,50

Salade chèvre chaud, servie sur croûtons, réduction de pacane caramélisée, trio de betteraves en julienne, salade et vinaigrette du moment **Entrée 9,00 Repas 15,50**

Les ajouts, fait maison**

Jambon à l'Os	2,95
Pommes de terre	2,50
Végé-pâté maison (peut contenir des noix)	2,50
Fèves au lard	2,50
option Vegan	2,75
Caramel	2,00
Confiture	2,00
Rillettes de porc fumée	2,50
Scone orange-canberge	2,75

Les Extras**

Cretons de veau maigre	2,50
Sirop d'érable	2,75
Beurre d'amandes	2,95
Beurre d'arachides naturel	2,50
Rôties de pain de campagne	1,50
Rôties de pain sans gluten	2,75
Yogourt nature avec sirop d'érable	4,95
Fromage à la crème	3,00
bacon	2,95
Oeuf	1,50
Croissant (fin de semaine)	2,95

Les Cocktails Matinaux

Mimosa; mousseux et jus d'oranges (2 pour 12) 7,00

** Tous les plats peuvent contenir des traces de noix et/ou de gluten



Menu Midi

Servies de 11:30h à 15:00h en semaine (mercredi, jeudi, vendredi)

Entrées**

Potage du moment Tasse 2,50 Bol 4,50

Soupe-repas, baguette et fromage brie ou végé-pâté 12,95

Les Divins Paninis et Tartines**

Disponible avec pain sans gluten pour un supplément de 2,50.

(Les aliments peuvent avoir été en contact avec du gluten. Non CÉLIAC)

Le Divin Panini 2.0, ciabatta, jambon à l'os maison, sauté d'oignons, suisse, champignons et moutarde de Chambly, servi avec salade ou potage 14,50

Le Panini au Gravlax de Saumon, ciabatta, gravlax maison, tartinade de chèvre, aneth, roquette, servi avec salade ou potage 14,95

Le Panini Pollo-Avocado, ciabatta, poulet mariné, guacamole maison, cheddar, copeaux de bacon, épinard, roquette, servi avec salade ou potage 14,50

Le Grilled Cheese, au bleu Bénédictin, rillettes de porc Fumée maison, échalote marinée au vinaigre de vin blanc et mozzarella 13,95

DÉJEUNERS TARDIFS**

Trio Quiche aux légumes, sans croûte servi avec mini potage et salade moment 13,95

Divin Muesli, yogourt, granola maison bio protéiné, confiture maison, fruits, pain aux noix et raisins, caramel 12,95

La tartine Campagnarde 2.0, pain de campagne, oeufs brouillés, fromage de chèvre crémeux, roquette, trait d'huile d'olive au x herbes, moutarde à la bière de Chambly, servi avec salade ou potage

Jambon à l'os **ou** végé pâté 13,50
Gravlax de Saumon 13,95

...Suite Déjeuners

Oeufs Bénédicte au Gravlax de saumon maison, sur ciabatta (garde-manger François), 2 oeufs pochés, roquette, aneth, sauce hollandaise maison, fruits et pomme de terre 15,95

Oeufs Bénédicte au Jambon à l'os (cuit sur place), sur ciabatta (garde-manger François), 2 oeufs pochés, sauté d'oignons, champignon du moment, sauce hollandaise, fruits et pomme de terre 14,95

Salades**

Salade Nicoise, salade de thon, tomate, haricots, pomme de terre sautée, kalamata, oeuf mollet et vinaigrette balsamique 14,95
Option avec végé-pâté 14,95

Chèvre chaud d'Automne, aux herbes avec betteraves, courge rôtie, pomme de terre, chicorée à l'huile verte, pleurote et radicchio sautés au beurre 15,95

Salade tiède de Pintade confite, sur haricots, courge rôtie, amande effilée, canneberge et chips de panais 15,50
Opiton avec Tofu 14,95

Douceurs**, entièrement fait maison avec peu d'ingrédients et confectionnées avec des farines biologiques.

Crème Brûlée 4,95

Biscuit brisures de chocolat noir et au lait 2,25

Scone canneberge et zeste d'orange 2,75

Gâteau décadent au chocolat noir vegan 5,75

Gâteau aux pommes, sans gluten** 5

**Tous les plats peuvent contenir des traces de noix et/ou gluten



Les Bières

Sapporo , lager, style pilsner américaine 5,0%	6
Blanche de Chambly , UB, blanche de tradition Belge 5,0 %	4,95
Blonde de Chambly , UB, saison de type Belge 5,0 %	4,95
Trois Pistoles , UB, brune forte de type Belge 9,0 %	5,95
Fin du Monde , UB, triple Belge forte 9,0 %	5,95
Glutenberg Blanche , Witbier sans-gluten 473 ml 5,0%	4,95
CELIA Bio. , Lager Tchèque Premium 330 ml 4,5%.	4,95

Les Cocktails

Mimosa Mousseux, jus d'oranges (Spécial déjeuner 2 pour 12)	7
Gin pétillant Gin, San Pellegrino aux pamplemousses, citron	9
Gin tonic Gin, soda tonic, lime, menthe, concombre	9
Sangria rouge Vin rouge bio, jus d'orange, soda V 8,5 1/2 L	14,5
Agrumetto , Triple sec, Amaretto, Lime sur glace	8

Les Vins

Mousseux	V	B
Parés Baltà Cava Brut bio, Espagne	9	32
Blancs		
Vento Di Mare Pinot Grigio bio, Terre Siciliane, Sicile	6	19
Rosés		
Buti Nages , bio, Costières de Nîmes, France		29
Le Pive Gris , bio, de Grande Camargue, France	7,5.	31
Rouges		
Vento di Mare , Cabernet-Sauvig/Nero bio, Terre Siciliane	6,5	23

Breuvages froids

Jus d'oranges	Petit	2,95	Grand	3,95
Jus de pamplemousses	Petit	2,95	Grand	3,95
Jus de pommes naturel	Petit	2,95	Grand	3,95
Smoothie aux fruits				5,25
Lait	Petit	2,95	Grand	3,50
Lait au chocolat	Petit	3,25	Grand	3,95
Eau minérale				3,50
7up ou Pepsi				2,95
Kombucha de Quetzal à Shawinigan, Kurkuma Sutra, Vert de mer ou Cerise de Chine				4,50
Matcha pétillant bio infusé à froid au gingembre				4,50
Cold Brew infusé à froid de « Barista » 100% équitable (sans agent, ni arômes artificiel)				4,00

Divins Cafés

Tous nos cafés sont certifiés équitables et peuvent être fait avec le décaféiné Aromatique et balancé, moulu sur demande (supplément 0,50).

Café régulier				1,95
Café espresso court ou allongé				2,95
Café espresso double				3,50
Café capuccino				3,75
Café au lait	8 oz	3,95	Bol	4,95
Café au lait d'avoine	8 oz	4,45	Bol	5,45
Café moka	8 oz	4,50	Bol	5,25
Chocolat chaud	8 oz	4,50	Bol	5,25
Capuccino glacé				5,95

Latté du temps des fêtes, au sirop de sapin infusé maison 4,50

Douceurs**, entièrement fait maison avec peu d'ingrédients et confectionnées avec des farines biologiques.

Crème Brûlée , sirop d'érable infusé à la pomme	4,95
Biscuit brisures de chocolat noir et au lait	2,25
Scone canneberge et zeste d'orange	2,75
Gâteau décadent au chocolat noir vegan	5,75
Gâteau aux pommes , sans gluten*	5

**Tous les plats peuvent contenir des traces de noix et/ou gluten