



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 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
Caramel	2,00
Confiture	2,00
Rillettes de porc fumée	2,50
Scone orange-canberge	2,75
option Vegan	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