



Menu Midi

Servies de 11:30h à 14h:30h 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 Blonde , 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
Chai latte , de Camelia Sinensis Biologique (5min. Infusion) Option lait d'avoine			4,95 5,45

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