



Douceurs Matinales

Tous nos pains proviennent de chez « Garde-manger de François » et nos viandes du « Fumoir de Saint-Grégoire »

Toast à l'avocat, pain au levain et noix, guacamole maison
choux rouge braisé, champignon du moment, oeuf mollet froid
et réduction de vinaigre balsamique 14,50

Oeufs Bénédicte au Gravlax de saumon maison, sur
ciabatta, 2 oeufs pochés, roquette, aneth, sauce hollandaise
maison, salade 4 choux, pomme de terre et café filtre 15,95

Oeufs Bénédicte au Jambon à l'os (cuit sur place), sur
ciabatta, 2 oeufs pochés, oignons, champignons du moment
sauce hollandaise, salade 4 choux, patates et café filtre 14,95

La tartine Campagnarde 2.0, pain de campagne, oeufs
brouillés, fromage de chèvre crémeux, roquette, trait
d'huile d'olive aux herbes, moutarde à la bière de Chambly,
servi avec patates ou salade 4 choux et café filtre
Au Végé-pâté **ou** Jambon **ou** Gravlax de saumon 13,95

La poutine Asado-verano, macreuse de boeuf rosée, cheddar
fort, chimichuri, couli de piment, hollandaise maison
choux Bruxelles rôtis, patates, oeuf poché et filtre 16,95

Panini déjeuner, Oeuf brouillé, bacon, fromage cheddar,
tomate, roquette, sauce Hollandaise, patates et filtre 10,95

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

Oeufs, jambon à l'os ou bacon, pomme de terre*, fèves maison,
caramel ou cretons ou confiture maison, pain carré blanc
et café filtre 1 oeuf 9,95 2 oeufs 10,95

*Substitution pour une salade de fruits; Supplément 1,00

La Coupe santé, yogourt nature, granola maison bio
protéiné, confiture maison, salade de fruit, café filtre 13,50
Option vegan avec yogourt coco 15,50

Duo Sucré, crêpe farcie de ganache au chocolat +
pudding au pain nappé d'une crème citronnée, crumble
au chocolat, yogourt nature et filtre 13,95

MENU ENFANT 6,50

Un oeuf, jambon ou bacon, patates et pain

ou

Crêpe sauce chocolat maison, crumble et salade de fruits

ou

Pain doré, pain brioché, compote de pommes maison,
sauce au caramel et salade de fruits

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, queso blanco maison, aneth, émincé de fenouil et réduction de pommes servi avec salade ou potage 14,50

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

Le Grilled Cheese Végé, Pain au levain, tartinade de « Fauxmage » au miso de Massawippi, creton de champignons et choux braisés au balsamique servi avec Salade ou potage 13,95

Salade 4 choux style César, copeaux de bacon croustillant, parmesan, croûton de baguette, zeste de citron et vinaigrette fumée au hareng 15,50
Avec **Poulet aux herbes ou Tofu fumée hickory maison**

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 |
| Salade de fruits | 2,75 |
| Gravlax | 5,95 |
| Scone orange-canneberge | 2,75 |
| option Vegan | 2,75 |

Les Extras**

| | |
|------------------------------------|------|
| Cheddar | 2,95 |
| Cretons | 2,50 |
| Sirop d'érable | 2,75 |
| Beurre d'amandes | 2,95 |
| Beurre d'arachides naturel | 2,50 |
| Rôties carré français | 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 |
| Pain au noix | 1,95 |
| Croissant (fin de semaine) | 2,95 |

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