

BISTRO RURBAIN

CARTE PETIT DÉJEUNER

POUTINE DÉJEUNER D'AUTUMNE • 22

Onglet de boeuf de la "ferme Guyon" servi rosée avec patates rissolées, cheddar fort du Qc., légumes racines rôties et un oeuf poché. Le tout nappé de notre hollandaise montée au vin blanc et rehaussé de notre coulis de poivrons et chimichurri maison

LE CROQUE MICA • 18,50

Pudding au pain salé maison, jambon à l'os, bacon bien croustillant, oeuf poché et sauce hollandaise au vin blanc servi avec pomme de terre et salade

OEUF BÉNÉDICTE GRAVLAX MAISON • 19

gravlax de saumon maison, 2 pochés, roquette, ciboulette, sauce hollandaise montée au vin blanc, salade et patates

OEUF BÉNÉDICTE JAMBON À L'OS • 17

jambon à l'os, 2 pochés, oignons, champignons, sauce hollandaise au vin blanc, salade et patates

TOAST À L'AVOCAT • 16 • VEGAN +1,25

pain au levain et noix, guacamole maison, choux rouge braisé au balsamique, champignons, oeuf poché

DUO SUCRÉ SALÉ !

VÉGÉ PÂTÉ • 15 • JAMBON À L'OS • 16 • GRAVLAX • 17

une crêpe Grand-maman farcie de confiture, coulis chocolat + un demi Bénédicte de votre choix et patates

TARTINE CAMPAGNARDE • VEGAN +1,25

VÉGÉ PÂTÉ • 14 • JAMBON À L'OS • 15 • GRAVLAX • 16

Pain, oeufs brouillés, chèvre crémeux, roquette, trait d'huile aux herbes, moutarde de Chambly maison et patates

LES CRÊPES DE GRAND-MAMAN • 14

trois crêpes maison farcies de confiture maison et de notre sauce de vrai chocolat avec bol de fruits

COUPE SANTÉ • 13 • VEGAN +1,60

Yogourt nature méditerranéen, trait de sirop d'érable pur, granola et confiture maison, petits fruits du moment et flocons d'érable



MIMOSAS

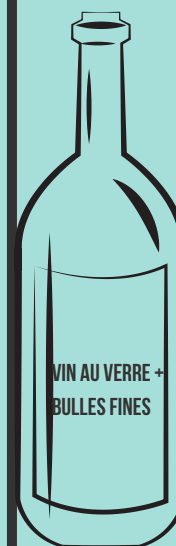
BOL DE LATTÉ •

CORTADO •

CHAÏ LATTE •

MATCHA LATTE •

SMOOTHIE FRAPPÉ •



WI-FI: ihbae34398

BISTRO RURBAIN



PANINI DÉJ. AU JAMBON DANS L'OS • 14

jambon dans l'os, oeuf, caramel d'oignons et moutarde à la blanche de Chambly, patates

L'EUPHORIE DANS LE PANINI • 13

Salade d'oeufs pochés, chips de bacon, échalote française, cheddar, tomate confite maison et roquette, patates

GRILLED CHEESE AU FROMAGE DU QUÉBEC • 12

fromage suisse, cheddar et Louis Cyr, caramel d'oignons au pommes et pacanes caramélisées, servi avec un ketchup maison

MENU ENFANT • 7

CRÊPE SAUCE CHOCO MAISON ET FRUITS •

ÉTAGE YOGOURT NATURE+GRANOLA+CONFITURE •

TARTINE JAMBON, OEUF BROUILLÉ ET PATATES •

LES DOUCEURS DU BISTRO

SCONE DU JOUR • 3,50

pure joie entre le biscuit et le gâteau, nous le voulons densément feuilleté, moelleux et goûtant bien le beurre

GALETTE À L'AVOINE • 2,95

BROWNIE TRÈS TRÈS FUDGY • 3,75

un seul but ; du plaisir avec un latté !

LES AJOUTS MAISONS

JAMBON À L'OS • 3 • PATATE • 2,75 • VÉGÉ-PATÉ • 2,50 • CAMEL • 2

CONFITURE • 2 • GRAVLAX DE SAUMON 45G • 7

LES EXTRAS

CHEDDAR • 3 • SIROP D'ÉRABLE • 2,50 • BEURRE AMANDES • 3 • ARRIACHIDE • 2,50

CARRÉ FRANÇAIS • 1,50 • SANS GLUTEN • 2,75 • BACON • 3 • PAIN AU NOIX • 2,25

SMOOTHIE FRAPPÉ AUX PETITS FRUITS • 5,50

MATCHA LATTE VEGAN • 5,60

BREUVAGES CHAUDS

café certifié équitable peut être fait en décaf. fraîchement moulu sur demande + 0,50 et lait d'avoine + 0,60

LATTE • CAPPUCINO 8 OZ • 4,25 12 OZ • 5,50

LATTE MOKA 8 OZ • 4,75 12 OZ • 5,75

CHOCO CHAUD 8 OZ • 4,75 12 OZ • 5,75

CORTADO • 4,50

ESPRESSO OU ALLONGÉ • 3

CAFÉ RÉGULIER • 2,50

CHAI LATTE BIO • 5,50

MATCHA LATTE • 5,50

SPÉCIAL MIMOSA 2 POUR • 14

BISTRO RURBAIN

NOS ARRIVAGES • IMPORTATIONS PRIVÉES ET SPÉCIALITÉS



VERRE / BOUTEILLE

NOTRE BULLE • IP

GAILLAC BRUT MÉTHODE ANCESTRALE DOMAINE VAYSSETTE

Issue du cépage local " Mausac" , découvrez une bulle fine, longue et crémeuse laissant une douceur en finale.

ACCORD PARFAIT ; LE DUO SUCRÉ-SALÉ AU GRAVALAX

9 / 38

NOTRE BLANC • SPÉCIALITÉ

COUR-CHEVERNY VIEILLES VIGNES 2018 BENOIT DARIDAN

Une cuvée d'exception issue d'un cépage très ancien : le Romorantin
Arômes de fleur blanche et miel sur une légère trame miniérale.

ACCORD PARFAIT : LE BÉNÉDICTE AU GRAVLAX

10 / 40

NOTRE ROUGE • IP

GAMARET VERIGOUE VINCENT AUDRAS

Un cépage Suisse le Gamaret donne un vin rouge gourmand aux notes de cerise et une finale fraîche et épicée.

ACCORD PARFAIT : LA POUTINE DÉJEUNER D'AUTOMNE

12 / 46

NOTRE ROUGE • SPÉCIALITÉ

CÔTES DU RHÔNE SÉGURET CUVÉE JULIEN 2018 MAS DES FLAUZIÈRES

D'assemblage grenache-syrah, ce vin chaleureux présente des arômes intenses de fruits noirs, cerises et épices torréfiées.

ACCORD PARFAIT : LE GRILLED CHEESE AU FROMAGE DU QUÉBEC

8 / 34