

Le BAR

Nos vins rouges

	<i>Verre</i>	<i>Bouteille</i>
Côte de brouilly les Cailloux 2020 bio Fra	11	45
Château de Julienas cuvée Bessay bio Fra	11	44
Domaine de l'Attilon Marselan 2020 bio Fra	11	46
Siempre tengo Un plan B Arg	9	38

Nos vins rosés

Gamay rosé Laurent Gauthier 2021 IP Fra	10	44
Tavel Roc-Épine Domaine Lafond 2020 Fra	10	40
Bandol Lou Pigna 2021 Fra	10	39

Nos vins blancs

4000 Reserva White Blend Arg	10	42
Mâcon-charnay 2020 Manciat-Poncet Fra	12	49
Chardonnay Emmanuel Fellot bio IP 2021 Fra	10	42

Bières biologiques et cidre

Allez Pou-Pou Session IPA 4,5% levure Kveik, houblons frais et arômes d'agrumes 9		
COWBOY IPA BRUT 5,8% surnommée "CHAMPAGNE" des IPA, arômes de houblons fruités, fianle sèche 10		
Witbier Blanche 5% tradition belge avec son goût d'écorce d'orange et coriandre 8		
Bon baiser de Prague Pilsner 4,9% bière de soif, subtilement herbacée typique des pilsners tchèques 8		
Cidre pétillant Hemmingford 6% rafraîchissant et léger 100% McIntosh 6		
Raftman de Unibroue Ale 5,5% ambrée au malt de whisky fumé 6		

**BONTÉ
DIVINE**

RUBAIN BISTRO

MENU LUNCH : JEUDI AU DIMANCHE

SALADE REPAS

- Salade grecque \$21
porc braisé maison, feta, olives kalamata, légumes, tzatziki et pain pita fait maison
- Salade de chèvre \$19
pacanes sucrées-salées, pommes, canneberges, tournesol, légumes et vinaigrette à l'érable
- Salade asiatique "version vegan avec tofu" \$22
tataki de thon rouge, arachides sucrées, légumes et vinaigrette au gingembre-sésame

SANDWICH + SALADE

- Sandwich d'été au porc braisé maison \$17,95
avec sopprassetta, mayo chipotle, fromage, cornichons sucrés et salsa mangue maison
- Panini au jambon à l'os \$17,95
avec fromage, champignons, oignons, roquette et notre "mostarda" à la poire maison

DESSERTS

- Pudding au pain maison poire, châi et noix \$9,95
servi avec crème anglaise au thé châi, noix caramélisées et purée de pomme-gingembre
- Pudding au pain maison chocolat et amande \$9,95
servi avec "dulce de leche" à la patate douce, crème anglaise et pacane
- Dessert du moment PM

BISTRO RURBAIN

CARTE PETIT DÉJEUNER

POUTINE DÉJEUNER "PLAT SIGNATURE" • 23

onglet de boeuf de la "ferme Guyon" servi rosé avec patates rissolées, cheddar fort du Qc., légumes racines rôties, chips de bacon et un oeuf poché. Le tout rehaussé de notre hollandaise montée au vin blanc, d'un coulis de piments habaneros "picante" et de notre chimichurri maison

OEUF BÉNÉDICTE GRAVLAX MAISON • 21

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

OEUF BÉNÉDICTE JAMBON À L'OS • 20

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

OEUF BÉNÉDICTE VÉGÉ PÂTÉ MAISON • 19

végé pâté maison, 2 pochés, oignons, champignons, roquette, sauce hollandaise au vin blanc, salade et patates

TOAST À L'AVOCAT • 19 • VEGAN +2

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

TOAST VEGAN • 20 • SANS GLUTEN +2,50

pain, notre végé pâté, tofu brouillé, roquette, moutardes aux poires, guacamole et trait de chimichuri et sauce piment habaneros "picante"

TOAST AVEC GRAVLAX • 21

pain au levain et noix, tartiné de chèvre, gravlax de saumon et guacamole maison, 2 oeufs pochés, roquette, hollandaise et trait de chimichuri et sauce piment habanero "picante"

DUO SUCRÉ SALÉ !

VÉGÉ PÂTÉ • 19 • JAMBON À L'OS • 19 • GRAVLAX • 20,25

une crêpe Grand-maman avec notre coulis pur fraise et trait chocolat + un demi Bénédicte de votre choix et patates

LES CRÊPES DE GRAND-MAMAN • 15

trois crêpes maison bien vanillées servies avec notre coulis pur fraises, notre nectar chocolaté et fruits du moment.

PUDDING AU PAIN À LA POIRE, CHAÏ ET NOIX • 18

notre version du pudding au pain sucré servi avec crème anglaise au thé chai, noix caramélisée et purée de pomme au gingembre



BOL DE LATTÉ •

CORTADO •

CHAÏ LATTE •

MATCHA LATTE •

SMOOTHIE FRAPPÉ •

THÉ GLAÇÉ MAISON •

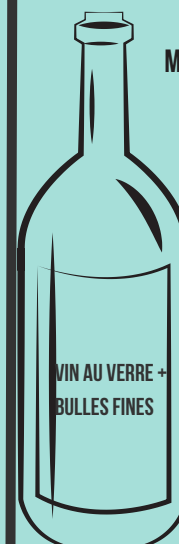
CITRONNADE •

MIMOSA •

BIÈRES •

VINS •

BULLES •



WI-FI: cortado1665

RÉSEAU: bontedivine

BISTRO RURBAIN



PANINI DÉJ. AU JAMBON À L'OS • 15

jambon à l'os, oeuf, cheddar, caramel d'oignons et "mostarda" à la poire servi avec patates

GRILLED CHEESE AU FROMAGE DU QUÉBEC • 15

fromage suisse, cheddar et Louis Cyr, caramel d'oignons aux pommes et pacanes caramélisées servi avec patates

COUPE SANTÉ • 15 • VEGAN + 1,60

yogourt nature méditerranéen, trait de sirop d'érable pur, granola et coulis pur fraise maison, petits fruits du moment et flocons d'érable

TARTINE CAMPAGNARDE AU JAMBON À L'OS • 20

Pain, oeufs brouillés, chèvre crémeux, roquette, trait d'huile aux herbes, "mostarda" maison et patates

MENU ENFANT • 7

CRÊPE SAUCE CHOCO MAISON-COULIS DE FRAISES ET FRUITS •
ÉTAGE YOGOURT NATURE+GRANOLA+CONFITURE •
TARTINE JAMBON, OEUF BROUILLÉ ET PATATES •

LES DOUCEURS DU BISTRO

PUDDING AU PAIN POIRE, CHAI ET NOIX • 9,95

PUDDING AU PAIN CHOCO-AMANDE ET DULCE DE LECHE • 9,95

SCONE MAISON

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

MARMELADE ORANGE-CANNEBERGE • 3,95 • CAFÉ-CHOCO NOIR • 3,95 • PISTACHES-MATCHA-CHOCO BLANC • 4,25

BROWNIE TRÈS TRÈS FUDGY • 4,35

un seul but : du plaisir avec un latté !

LES AJOUTS MAISONS

JAMBON À L'OS • 4,25 • PATATES • 3,50 • VÉGÉ-PATÉ • 4 • GUACAMOLE • 4

COULIS FRAISE • 2,50 • GRAVLAX DE SAUMON 45G • 8

CHEDDAR • 3,50 • SIROP D'ÉRABLE • 3,50 • BEURRE ARACHIDE • 3,25

PAIN CARRÉ FRANÇAIS • 2,5 • SANS GLUTEN • 3,50 • PAIN AUX NOIX • 3,65 • BACON • 4,35

SMOOTHIE FRAPPÉ AUX PETITS FRUITS • 5,85

SMOOTHIE BANANES-MANGUES-LAIT AVOINE • 5,85

MATCHA LATTE VEGAN • 5,95

BREUVAGES CHAUDS

*café certifié équitable peut être fait en décaf. fraîchement
moulu sur demande + 0,50 et lait d'avoine + 0,65*

LATTE • CAPPUCINO 8 OZ • 4,45 12 OZ • 5,65

LATTE MOKA 8 OZ • 4,90 12 OZ • 5,85

CHOCO CHAUD 8 OZ • 4,90 12 OZ • 5,85

CORTADO • 4,65

ESPRESSO OU ALLONGÉ • 3

CAFÉ RÉGULIER • 3

CHAI LATTE BIO • 5,65

MATCHA LATTE • 5,70

SPECIAL MIMOSA 2 POUR • 16