

BISTRO RURBAIN



LES ŒUFS BÉNÉDICTE

BÉNÉ JAMBON  **21⁰⁰**

Jambon à l'os, oignons et champignons, deux œufs pochés et hollandaise sur focaccia aux herbes, servi avec salade et patates.

BÉNÉ GRAVLAX  **21⁵⁰**

Gravlax de saumon maison, deux œufs pochés et hollandaise sur focaccia aux herbes, servi avec salade et patates.

BÉNÉ VÉGÉ  **21⁰⁰**

Végé-pâté maison, deux œufs pochés et hollandaise sur focaccia aux herbes, servi avec salade et patates.

DUO SUCRÉ-SALÉ

Demi œuf Bénédicte de votre choix, servi avec patates, fruits et crêpe avec coulis de fraise et de chocolat.

- **JAMBON** **20⁵⁰**
- **GRAVLAX** **21⁰⁰**
- **VÉGÉ** **20⁵⁰**

LES REPAS SUCRÉS

CRÊPES DE GRAND-MAMAN **16⁵⁰**

Trois crêpes avec coulis de fraise et de chocolat, servi avec fruits frais.

COUPE SANTÉ

Yogourt, granola maison, fruits, coulis de fraise et trait de sirop d'érable.

- **YOGOURT MÉDITERRANÉEN** **16²⁵**
- **YOGOURT COCO VÉGANE**  **17⁸⁵**

WIFI : *Bonte inviter*

MOT DE PASSE : *divineee*

LES TOASTS

TOAST SALSA CRUDA  **22⁰⁰**

PORC BRAISÉ & BACON • VÉGÉ

Deux œufs pochés, brunoise de légumes crus, roquette, chimichurri et sauce piquante aux poivrons, servi avec guacamole.

TOAST GRAVLAX  **21⁰⁰**

Gravlax de saumon maison, deux œufs pochés, noix caramélisées, roquette, hollandaise, chumichurri et sauce piquante aux poivrons sur pain tartiné de fromage de chèvre, servi avec guacamole.

TOAST VÉGANE  **21⁰⁰**

Végé-pâté maison, tofu aux épices Bonté Divine, noix caramélisées, roquette, chumichurri et sauce piquante aux poivrons, servi avec guacamole.

TOAST AVOCAT  **20⁵⁰**

Guacamole, œuf poché, chou rouge braisé au balsamique, noix caramélisées et coulis balsamique sur pain aux noix et levain, servi avec roquette et champignons grillés.

TOAST AVOCAT VÉGANE  **21⁰⁰**

Œuf remplacé par du tofu aux épices Bonté Divine.

MENU ENFANT **7⁵⁰**

12 ans et moins

CRÊPE

Avec coulis de fraise et de chocolat, servi avec fruits frais.

COUPE AU YOGOURT

Yogourt méditerranéen, granola maison, fruits, coulis de fraise et trait de sirop d'érable.

TOAST DÉJEUNER

JAMBON • BACON

Servi avec toast de pain blanc, œuf brouillé et patates.



- Tout aliment peut avoir un contact avec des noix, du gluten ou autres allergènes.
- Deux cuissons possible pour les oeufs pochés ; jaune coulant ou jaune cuit dur.
- La mayo et le fromage ne peuvent être retirés des sandwiches.
- Un remplacement des patates par plus de salade sera chargé (+1⁹⁵ \$).



Remplacement pain sans gluten possible (+2²⁵ \$)



Plat végétane

PLAT SIGNATURE

POUTINE DÉJEUNER 23⁵⁰

Onglet de bœuf de la ferme Guyon servi rosé, patates, cheddar fort du Québec, légumes racines, œuf poché, chips de bacon, chimichurri, sauce piquante aux poivrons et hollandaise.

LES SALADES

CHÈVRE 19⁰⁰

Fromage de chèvre nature, noix caramélisées, canneberges séchées, pommes, légumes, croutons et vinaigrette érable-balsamique sur mesclun.

GRAVLAX ET POIRE 22⁰⁰

Gravlax, fromage de chèvre, pacanes, noix caramélisées, roquette, brunoise de poires, légumes crus et agrumes, croutons et vinaigrette aux herbes sur mesclun.

LES SANDWICHES

PANINI TOUT GARNI 17⁵⁰

Style BLT (bacon, mesclun et tomate), Jambon à l'os, frittata aux herbes et mozzarella, mayo et chimichurri, servi avec patates.

SANDWICH D'ÉTÉ 18⁰⁰

Porc braisé, bacon, fromage, mayo, relish de gherkins, chimichurri et sauce piquante aux poivrons, servi avec salade et salsa maison.

SANDWICH VÉGANE 17⁰⁰

Végé-pâté maison, roquette, cornichons à l'aneth, guacamole, chimichurri et sauce piquante aux poivrons, servi avec salade.

BURGER DE SAUMON 22⁰⁰

Boulette de saumon aux herbes et tomates séchées, roquette, cornichons à l'aneth et mayo, servi avec salade et patates.

GRILLED CHEESE 16⁵⁰

Mélange de trois fromages du Québec, caramel d'oignons et noix caramélisées dans un pain brioché, servi avec patates.

LES DESSERTS

SCONES faits maison 3⁹⁵

Pure joie entre le biscuit et le gâteau, nous le voulons densément feuilleté et bien moelleux.

Informez-vous de la sorte du moment !

BISCUITS DÉCADENTS 4²⁵

Biscuit tendre au Biscoff avec un cœur savoureux au centre.

- REINE ÉLISABETH

Caramel de coco et dattes.

LA P'TITE CRÊPE 5⁰⁰

Crêpe avec coulis de chocolat et fraise.

AJOUTS

• JAMBON 4 ²⁵	• HOLLANDAISE 3 ²⁵	• PAIN BLANC 2 ⁵⁰	• BOL DE FRUITS 6 ⁷⁵
• BACON 4 ³⁵	• MAYO 0 ³⁵	• PAIN AUX NOIX 3 ⁶⁵	• SALADE VERTE 5 ⁹⁵
• PATATES 3 ⁷⁵	• SAUCE PIQUANTE 0 ⁸⁵	• PAIN SANS GLUTEN 3 ⁵⁰	• GRAVLAX 9 ⁰⁰
• ŒUF (poché ou brouillé) 1 ⁶⁵	• CHIMICHURRI 2 ²⁵	• BEURRE D'ARACHIDE 3 ²⁵	• VÉGÉ-PÂTÉ 4 ⁰⁰
	• SALSA MAISON 3 ⁰⁰	• COULIS FRAISE 2 ⁵⁰	• GUACAMOLE 4 ⁰⁰
	• SIROP D'ÉRABLE 3 ⁵⁰	• COULIS CHOCO 3 ⁰⁰	• CUBES DE CHEDDAR 3 ⁵⁰



- Tout aliment peut avoir un contact avec des noix, du gluten ou autres allergènes.
- La mayo et le fromage ne peuvent être retirés des sandwiches.
- Un remplacement des patates par plus de salade sera chargé (+1⁹⁵ \$).



Remplacement pain sans gluten possible (+2²⁵ \$)



Plat végétarien