



MENU BRUNCH - SALADES

CAPRESE – 7,50

Tranches de tomates ancestrales, concombre Birri, mozzarella, feuilles de basilic, caramel de tomates, huile de basilic, copeaux de Parmigiano Reggiano, long crouton à l'huile d'olive

HARICOTS FINS, CHAMPIGNONS ET LARDONS – 8

Haricots fins, lardons croustillants, verdure, champignons, copeaux de Parmigiano Reggiano, chips de pommes de terre rattes, ciboulette

Aussi délicieux avec un œuf poché +1,50

SALADE VERTE – 6,50

Verdure, tomates, concombres et vinaigrette au carvi

CAFÉS ET THÉS

Nos grains de café proviennent de chez De Mello Palheta torréfacteur de Toronto et notre thé en vrac provient de chez Camellia Sinensis.

FILTRE - 3

ESPRESSO ET ALLONGÉ - 3

LATTE

8 OZ - 4 10 OZ - 4,50

CAPUCCINO - 3,75

FLAT WHITE - 3,50

MOKA

8 OZ - 4,75 10 OZ - 5

CHOCOLAT CHAUD

8 OZ - 4,50 10 OZ - 4,75

THÉ - 3,75

CHAI LATTE - 4,25

EXTRAS

LAIT D'AMANDES – 1

LAIT DE SOYA - 0,50

LAIT DE COCO-0.50

MENU BRUNCH

PAIN AUX BANANES POÊLÉ-12

Pain aux bananes et aux noisettes poêlé,
crème montée à la lavande et fraises du Québec

BUDWIG – 8

Yogourt, banane, lin, millet, amandes,
tournesol, huile de lin, fruits et miel

YOGOURT GRANOLA – 7,50

Yogourt, granola, fruits frais et miel

RÔTIES AU BEURRE – 3

Confiture – 1,50 Fromage – 2,50
Dulce de leche – 1,50

SANDWICH DÉJEUNER - 7

Œuf au plat, fromage, tomates, laitue
JAMBON – 3 BACON – 2

PÂTÉ JAMAÏCAIN À L'ŒUF- 3

EXTRAS

Œuf poché – 1,50 Bacon – 2 Jambon – 2

Cheddar – 2,50 Rillettes de porc – 4

Gravlax de saumon – 6 Harissa maison – 1,25

Pain grillé – 1,50 Pain sans gluten– 3

Confitures – 1,50 Dulce de leche – 1,50

Miel – 1,50 Sirop d'érable – 1,50

BOISSONS FROIDES

NOS JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS

Orange – 3,50

Carotte, orange et gingembre – 6

Concombre, pomme verte, épinard, herbes fraîches et citron – 6

SMOOTHIE DU JOUR – 7

Fruits frais et protéine de chanvre

LIMONADE MAISON – 3,50

THÉ GLACÉ FAIT MAISON À L'ORANGE- 3,50

PÂTISSERIES ET VIENNOISERIES

CAKE AUX FRUITS À LA TRANCHE- 4.25

BISCUIT À L'AVOINE – 2.50

VIENNOISERIES-3 à 5

SCONE MAISON -3.75

MOELLEUX SARRASIN ET FRUIT DE SAISON- 3.50

BULLES

CAVA brut, Parés Baltà, bio
V – 9 B- 41

Crémant de Bourgogne brut nature,
chardonnay, bio
B- 59

Champagne, Bourdaire-Gallois, Brut,
pinot meunier, bio
B – 88

COCKTAIL

LE MÉLISSE -12
Gin, liqueur de sureau, liqueur de cassis,
eau de fraises, tonique

MIMOSA CLASSIQUE-10

MIMOSA A L'EAU DE FRAISES – 11

WALTER CÉSAR – 9

BOURBON LIMONADE – 9

APEROL SPRITZ – 10

GIN ET BIÈRE DE GINGEMBRE – 9

KIR CASSIS – 10

KIR ROYAL – 11

V – 9 B- 41

.....

MENU BRUNCH

.....

CASSEROLE MÉLISSE – 18

Sauté de pommes de terre, jambon blanc, œuf miroir, champignons, épinards, harissa maison, fromage gratiné, mortadelle maison grillée, pickle de moutarde, pain au levain et verdure

FRICASSÉE DE LÉGUMINEUSES ET TOMATES, ŒUF AU PLAT – 14

Pois chiches, haricots blancs et noirs, feta et salade d'herbes fraîches

LE 3 SERVICES – 25

- 1- Pain perdu de viennoiseries, salade de fruits frais et mélisse
- 2- Rillettes de saumon, salsa de tomates ancestrales et concombres biologiques, pain au levain grillé
- 3- Tartine au choiz et salade verte biologique de la Ferme de l'Île

TARTINE BRUNCH – 16

Œuf poché, embeurrée de chou aux lardons, cheddar, jambon blanc sur notre pain de levain et céréales, accompagnée de verdure biologique et vinaigrette au carvi

TARTINE MATIN – 11

Salade d'œufs cuits durs, mayonnaise maison, aneth, ciboulette et concassé de tomates. Accompagnée de verdure biologique et vinaigrette au carvi. Aussi disponible avec deux œufs pochés.

GRAVLAX DE SAUMON – 6

JAMBON – 3

BACON – 2