

BRUNCH

BOISSONS FROIDES

SMOOTHIE – 7

Ananas, mangue, banane, racine de curcuma et orange

NOS JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS

Orange ou Pamplemousse rose – 5

THE GLACE MAISON – 4

KOMBUCHA – 4,75

BIERE DE GINGEMBRE – 4

COLA ARTISANAL – 4

ESKA GAZEIFIÉE P-2,25 G – 5

COCKTAILS – 13

HOLY SMOKY !

Tequila El jimador, thé fumé et gingembre

SPRITZ D'IBERVILLE

Amermelade, amers salés, vin mousseux

RON Y AMARGO

El Dorado 12 ans, Amaro di Angostura, bitters

LE KÉFIR

Vodka Kamouraska, lime, sirop de citronnelle

GIMME ZAATAR

Gin Roméo, lime, sirop de zaatar

BOURBON BITTER BEES

Bullet Bourbon, sirop de miel de trèfle, amer orange, amer pamplemousse et Peychaud's

MIMOSA classique – 11

GIN - BIÈRE DE GINGEMBRE – 10

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

PICHET DE JUS D'ORANGE – 12

AU COMPTOIR

CAKE AU FRUITS – 3,75

SCONE MAISON – 4

MOELLEUX SARRASIN
ET FRUIT DE SAISON – 3,50

CARRÉ AU DATTES – 4,50

VIENNOISERIES sélection du jour

YOGOURT GRANOLA – 7,50

Yogourt Cult grec nature de lait entier,
granola, fruits frais et miel

BUDWIG – 8

Yogourt Cult grec nature, banane, lin,
tournesol, huile de caméline, fruits et
miel

DÉJEUNERS

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

SAUCISSES AUX LENTILLES VERTES – 18

3 Saucisses Beurivage préparés par la Boucherie Dans la Côte, macédoine de légumes, œuf poché, cresson et pommes pailles

FRICASSÉE DE LÉGUMINEUSES ET TOMATES, ŒUF AU PLAT – 14

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

LE 3 SERVICES – 25

1^{er} pain perdu de viennoiseries,
salade de fruits frais et dulce de leche

2^e rillettes de saumon, tomates
cerises, concombres et pain au levain

3^e tartine au choix et salade verte

TARTINE BRUNCH – 16

œuf poché, embeurrée de chou aux lardons, cheddar, jambon blanc, pain de levain et céréales, accompagnée de verdure et vinaigrette au carvi

TARTINE MATIN – 12

salade d'œufs cuits durs, mayonnaise maison, aneth, ciboulette et concassé de tomates accompagnée de verdure et sa vinaigrette au carvi,
disponible avec deux œufs pochés

GRAVLAX DE SAUMON – 6

JAMBON – 3 BACON – 2

PAIN AUX BANANES POÊLÉ – 12

Pain aux bananes et aux noisettes poêlé,
crème montée à la lavande et fruits du
moment

SANDWICH DÉJEUNER – 8

Œuf au plat, fromage, tomates, laitue

JAMBON – 3 BACON – 2

PÂTÉ JAMAÏCAIN À L'ŒUF – 5

RÔTIES AU BEURRE – 4

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

SALADES

SALADE D'HARICOTS FINS, CHAMPIGNONS, LARDONS – 13

Haricots fins, lardons croustillants, verdure, champignons, copeaux de Parmigiano Reggiano, chips de pommes de terre rattes, ciboulette
Ajoutez un œuf poché +1,50

FENOUIL GRILLÉ, CHIOGA & AGRUMES – 13

Fenouil grillé et betteraves Chioga rôties, suprêmes d'agrumes, féta, aneth frais, verdure, pistaches et vinaigrette à la cardamome

SALADE VERTE – 7,50

Verdure, tomates, concombres et vinaigrette au carvi

EXTRAS

Œuf poché – 1,50 Cheddar – 2,50

Bacon – 2 Jambon – 3

Rillettes de canard – 4

Gravlax de saumon – 6

Harissa maison – 4

Pain maison grillé – 2

Pain sans gluten – 4

Sirop d'érable – 1,50

Confiture – 1,50

Dulce de leche – 1,50 Miel – 1,50

CAFÉS ET THÉS

FILTRE – 3

ESPRESSO ET ALLONGÉ – 3

LATTE

8 OZ – 4 10 OZ – 4,50

CAPPUCCINO – 3,75

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

Aussi disponible

LAIT D'AMANDE
LAIT D'AVOINE
LAIT DE SOYA
LAIT DE COCO

m é l i s s e



BRUNCH

COLD DRINKS

SMOOTHIE – 7

mango, pineapple, turmeric root, banana, orange, coconut milk

FRESH SQUEEZED JUICE

Orange and Grapefruit – 5

HOMEMADE ICED TEA – 4

KOMBUCHA – 4.75

ARTISANAL GINGER BEER – 4

ARTISANAL COLA – 4

SPARKLING WATER S–2.25 L– 5

COCKTAILS-13

SPRITZ D'IBERVILLE

Amermelade, salty bitter, organic Cava

HOLY SMOKY !

Tequila El jimador, ginger and smoke tea

RON Y AMARGO

El Dorado 12 ans, Amaro di Angostura, bitters

KÉFIR

Vodka Kamouraska, lime, lemon balm sirup

GIMME ZAATAR

Roméo gin, lime, zaatar sirup

BOURBON BITTER BEES

Clover honey, orange and grapefruit bitter, Peychaud

CLASSIC MIMOSA - 11

GIN – GINGER BEER -10

CAVA brut, Parès Baltà, organic

G – 9 B– 41

ORANGE JUICE PICHÉ - 12

AT THE COUNTER

RASPBERRY CAKE – 3.75

HOMEMADE SCONE -4

SOFT BUCKWHEAT AND SEASONAL FRUIT – 3.50

DATE SQUARE – 4.50

BUDWIG – 8

Crushed banana, plain Greek whole milk yogurt, flaxseed, millet, sunflower seed, camelina oil, a pinch of granola, fresh fruits and honey

GRANOLA YOGURT – 7,50

Plain Greek whole milk yogurt, granola, fresh fruits, honey

BREAKFAST

MÉLISSE CASSEROLE – 18

Sauté potatoes, white ham, sunny side up egg, mushroom, spinach, harissa, cheddar, homemade grilled mortadella, mustard pickle, sourdough bread and greenery

SAUCAGES & GREEN LENTILES -18

3 Beaurivage sausages prepared by the Boucherie dans la Côte, macedonia vegetables, poached egg, watercress and straw potatoes

LEGUMES AND TOMATOES

FRICASSEE WITH FRIED EGG -14

Feta, fresh herbs, chickpeas, white and black beans

THE 3 SERVICES – 25

1- bread and butter pudding, fruit salad and lemon balm

2- salmon rillettes, cherry tomato and cucumber salsa, grilled sourdough bread

3-tartine of your choice and green salad

BRUNCH TARTINE -16

poached egg, marinated cabbage with bacon lardon, cheddar, white ham on homemade sourdough bread with an organic greenery

MORNING TARTINE -12

hardboiled egg salad, homemade mayonnaise, dill, chive, diced tomatoes.

Also available with two poached eggs with an organic green salad

SALMON GRAVLAX -6

HAM -3 BACON -2

BANANA - HAZELNUT BREAD -12

Served with whipped lavender flavored cream with fresh fruit.

BREAKFAST SANDWICH – 8

Fried egg, cheese, fresh tomato and lettuce

HAM – 3 BACON – 2

JAMAÏCAIN EGG PATTY- 5

BUTTERED HOMEMADE SOURDOUGH TOAST – 4

JAM – 1,50 CHEDDAR – 2,50

DULCE DE LECHE– 1,50

SALADS

GREEN BEAN SALAD– 13

Green beans, crispy bacon lardons, greenery, button mushroom, Parmigiano Reggiano slivers, 'ratte' potato chip, chive
Also available with poached egg-1,50

GRILLED FENNEL - 13

Grilled fennel, Chioggia beets, feta cheese, fresh dill, pistachios, cardamom vinaigrette

GREEN SALAD – 7,50

Greenery, tomato, cucumber and caraway vinaigrette

EXTRAS

Poached egg – 1,50

Bacon – 2 Ham – 2

Cheddar – 2,50

Homemade duck rillettes – 4

Salmon gravlax – 6

Homemade harissa – 4

Grilled bread – 2

Gluten free grilled bread– 4

Dulce de leche – 1,50 Jam – 1,50

Honey – 1,50 Maple syrup – 1,50

COFFEE AND TEA

Our coffee bean come from Nos grains De Mello Palheta Toronto and our tea leaves come from Camellia Sinensis

DRIP - 3

ESPRESSO AND LONG- 3

LATTE

8 OZ - 4 10 OZ – 4.50

CAPUCCINO – 3.75

MOKA

8 OZ – 4.75 10 OZ – 5

HOT DARK CHOCOLATE

8 OZ – 4.50 10 OZ – 4.75

TEA – 3.75

CHAÏ LATTE – 4.25

Also available

ALMOND MILK
OAT MILK
SOY MILK
COCONUT MILK

m é l i s s e

