
MENU DU MATIN

La cuisine vous offre le déjeuner dès **7h30 jusqu'à 11h.**

TARTINE MATIN – 8

Salade d'œufs cuits durs sur une tranche grillée de pain maison au levain et aux céréales, mayonnaise maison, aneth, ciboulette et concassé de tomates.

L'option avec deux œufs pochés est possible.

GRAVLAX DE SAUMON – 6 JAMBON – 3 BACON – 2

SANDWICH DÉJEUNER – 8

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

RÔTIES AU BEURRE – 4 CONFITURE – 1,50 DULCE DE LECHE – 1,50

CHEDDAR - 2,50 RILLETES MAISON – 3,50

PÂTÉ JAMAÏCAIN À L'ŒUF – 5

pâte brisé au cari garni de salade d'œufs servi chaud avec harissa maison

YOGOURT GRANOLA ET FRUITS DU MOMENT- 7,50

BUDWIG – 8

citron, banane, yogourt Cult nature de lait entier, lin, millet, graines de citrouille et tournesol, huile de Caméline, granola, fruits et miel

AU COMPTOIR

CARRÉ AUX DATTES – 4,50

MOELLEUX SARRASIN ET FRUIT DE SAISON – 3,50

SCONE du MATIN– 4 CAKE AUX FRAMBOISES – 3,75

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, ESPRESSO, ALLONGÉ - 3

LATTE	FLAT WHITE	CAPUCCINO
8 OZ - 4	4 OZ - 3,50	6 OZ - 3,75
10 OZ - 4,50		

MOKA	CHOCOLAT CHAUD
8 OZ - 4,75	8 OZ - 4,50
10 OZ - 5	10 OZ - 4,75

THÉ - 3,75 CHAÏ LATTE- 4,25 CANARI - 0,50

AUSSI DISPONIBLE

LAIT D'AVOINE	LAIT D'AMANDES
LAIT DE SOYA	LAIT DE COCO

BOISSONS FROIDES

JUS D'ORANGE ou PAMPLEMOUSSE ROSE PRESSÉ - 5

SMOOTHIE du MATIN – 7

mangue, ananas, curcuma frais, banane, orange, lait de coco

KOMBUCHA FOUS DE L'ÎLE – 4,75

BREAKFAST MENU

We are happy to serve the breakfast menu from **7:30 till 11 am.**

BREAKFAST TARTINE – 8

Egg salad served on a grilled slice of homemade sourdough bread, homemade mayo, dill, chive, tomato

Egg salad can be replaced by 2 poached eggs

SALMON GRAVLAX – 6 HAM – 3 BACON – 2

BREAKFAST SANDWICH – 8

Homemade sourdough bread, fried egg, cheddar, tomato, lettuce

You can also add: HAM – 3 BACON – 2

JAMAICAN EGG *PÂTÉ* – 5

curry *pâte brisée* filled with egg salad served warm with harissa

BUTTERED TOAST– 4

JAM – 1.50 DULCE DE LECHE – 1.50

CHEDDAR – 2.50 HOMEMADE RILLETTES-3.50

BUDWIG – 8

Lemon, crushed banana, plain yogurt, flaxseed, millet, sunflower and pumpkin seed, Camelina oil, granola, fruits and honey

GRANOLA YOGURT – 7.50

Plain yogurt, granola, pumkin seeds, fruits and honey

AT THE COUNTER

SEASONAL FRUIT SCONE - 4

RASPBERRIES CAKE SLICE – 3.75

SOFT BUCKWHEAT CAKE WITH SEASONAL FRUIT – 3,50

OATMEAL DATE SQUARE – 4.50

COFFEE & TEA

Our coffee beans come from De Mello Palheta a Toronto based micro coffee roaster and our tea leaves come from Camellia Sinensis

FILTER, ESPRESSO, LUNGO - 3

LATTE	FLAT WHITE	CAPUCCINO
8 OZ - 4	4 OZ - 3,50	6 OZ - 3,75
10 OZ - 4,50		

MOKA	HOT CHOCOLATE
8 OZ - 4,75	8 OZ - 4,50
10 OZ – 5	10 OZ - 4,75

TEA - 3,75 CHAI LATTE- 4,25 CANARY - 0,50

ALSO AVAILABLE

OATMEAL MILK	ALMOND MILK
SOY MILK	COCONUT MILK

COLD DRINKS

PRESSED ORANGE or PINK GRAPEFRUIT JUICE – 5

DAILY SMOOTHIE – 7

Pineapple, mango, banana, curcuma frais, orange, curcuma, lait de coco

KOMBUCHA FOUS DE L'ÎLE – 4,75
