

DÉJEUNER

DISPONIBLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 11H

SUR LE POUCE

Pain maison - saveurs du moment	3,75
Muffin - saveurs du moment	3,75
Croissant - servi avec confiture de saison	3,75
Scone - saveurs du moment	3,25
Brownie à la tartinade choco-noisette	4,25
Biscuit moelleux - saveurs du moment	3,25
Pot de chia et yogourt au lait de coco [V] compoté de fruits de saison et granola maison	7

PLATS PRINCIPAUX

Croque-madame aux poireaux et porchetta des Fermes Gaspor œuf miroir, béchamel et fromage à raclette des Colombettes	22
Sandwich déjeuner à la saucisse et au bacon des Fermes Gaspor pain brioché, mayonnaise façon béarnaise, laitue, tomate et frittata aux champignons, épinard et cheddar de l'Île-aux-Grues	19
Cassolette bénédicte œuf poché, pommes de terre, hollandaise et pain au levain grillé <i>Choix de jambon effiloché ou de saumon fumé des fumoirs Atkins</i>	22
Brioche à l'érable et à la camerise [V] crème anglaise à l'érable et pacanes sablées à la fleur de sel	18
Boudin de Charlevoix et céleri-rave rôti œuf mollet, purée de céleri-rave, craquelin à la sauge et pickles de poire	24
Grilled-cheese au jambon braisé à l'érable fromage emmental de la laiterie de Charlevoix et chutney de pomme	19

EXTRAS

Bacon 3,50	Saucisses Gaspor 5,00	Sirop d'érable 3,00	Oeuf 1,75	Rôtie 2,00
Raclette des Colombettes 6,00	Jambon effiloché 5,00	Canard Confit 9,00		

À BOIRE

C A F É



Filtre	2,75	-
Espresso	3,25	-
Allongé / Américano	3,25	-
Macchiato	4,25	-
Cappuccino	4,25	-
Café au lait / Glacé	4,25	5
Latte au caramel salé	4,75	5,50
Mokaccino	4,50	5,25
Chocolat chaud	4,50	5,25

I N F U S I O N S (CAMELLIA SINENSIS)

Earl grey	3,75	-
Chai Camellia	3,75	-
Chai Latte	3,75	-
Une nuit à Rio	3,75	-
De Jain Long Zhu	3,75	-
Perles du dragon	3,75	-
Dunes du Sahara	3,75	-
Nan Mei bourgeons	3,75	-
Zeste éclair	3,75	-
La Sublime	3,75	-

À BOIRE

VINS ROUGES



Fiesta Espagne (Tempranillo, Grenache)	9	42
Bellaretta Italie (Cabernet Sauvignon)	9	42
Il Vispo Italie (Sangiovese)	10	48
Fraîcheur du Fleuve Québec (Marquette, Baco Noir)	11	54

VINS BLANCS

William, Vignoble Rivière du Chêne Québec (Seyval, Frontenac, Vidal, Acadie)	9	42
Bellaretta Italie (Chardonnay)	9	42
Muscadet Sèvre et Maine sur lie Domaine de la Bretonnière, France (Melon de Bourgogne)	10	48
Touraine, Domaine des Corbillières France (Sauvignon Blanc)	10	48
Ca' Di Frara Italie (Pinot Grigio)	11	54

VINS ROSÉ

P3 2021, Inniskillin Ontario (Pinot Noir, Pinot Gris, Petit Verdot)	11	54
---	----	----

BULLES (LA SOUCHE)

Michel Jodoin Cidre mousseux rosé, Québec	9	42
Botter Santi Nello Prosecco, Italie	10	48

BIÈRES (LA SOUCHE)

Limoiloise Pale Ale anglaise, 5 %	8
Jackie Dunn Session IPA, 4 %	8
Franc Bois Blanche belge à la framboise, 4,5 %	8
Gros Pin Rousse Irlandaise, 5%	8
Simple de Même Gose sans alcool, 0,5 %	8

COCKTAILS

Mimosa du moment	11
Le Poire Sour Amaretto, sirop aux épices, nectar de poire et soda	11
La Rosée Vodka, pamplemousse, aloès et hibiscus	11
Gin tonic au sureau et poivre noir Gin, St-Germain, tonic, lime et poivre	11
Basilic Sour Gin, jus de citron et basilic	11
Amermelade Spritz Prosecco, Amermelade, orange et soda	11
Mocktail à la mûre Gin sans alcool, sirop d'orgeat, citron, angostura et menthe fraîche	11

BOISSONS FROIDES

Henri Sodas - Kola	4
Henri Sodas - Racinette	4
Thé glacé maison	6
Limonade maison	6
Thé glacé maison	6
Eau gazéifiée	3/6
Kombucha	6

