

Cocktails déjeuner

BIAGIO'S COLDBREW | 15\$

Liqueur de café, vodka, double espresso, café infusé à froid,
mousse de café instantanée, sucre et fleur de sel

GREEN SPOON | 15\$

Gin, liqueur de framboise, citron, sirop de jalapeño
et basilic thaï, matcha, poudre de framboise

YOGA CHAÏ | 15\$

Vodka, Disaronno, crème, thé chaï, cardamome,
spray de sel noir

GOOD MORNING VIETNAM | 15\$

Rhum, lait de noix de coco, mix golden latte,
sirop de patates douces, espresso

AFFOGATO CORNETTO | 15\$

Sambuca, espresso double, crème glacée à la vanille,
poudre de biscuit anisé

EL MOLE | 15\$

Tequila, liqueur de cacao, café infusé à froid,
habanero, cendre de tortillas

MIMOSA | 10\$

MIMOSA PREMIUM | 12\$

Renseignez-vous auprès de l'équipe de service
pour connaître les variétés disponibles

ŒUFS POCHÉS

SIGNATURE ARNAUD GLAY

FOIE GRAS

Brioche, œuf de cane poché, compote d'oignons caramélisés, croustilles de prosciutto, sauce crémeuse au foie gras, rabioles rôties au miel, foie gras poêlé, graines de pavot, pousses de roquette

40\$

MARITIME

Brioche, œuf de cane poché, purée de rabioles, croustilles calabrese, truite confite, palourdes, petits pois, choux de Bruxelles, carottes nantaises, sauce crémeuse au vin blanc, pousses d'oignons, graines de pavot

36\$

CHAMPÊTRE

Brioche, œuf de cane poché, poêlée de champignons (shimeji, shiitake, king, pleurote), porc effiloché Gaspior, sauce crémeuse au bolet, coulis de ciboulette, croustilles de ratte, graines de pavot, pousses de roquette

38\$

POCHÉ DU MOMENT (VÉGÉTARIEN) POCHÉ MASALA

Brioche, œuf de cane poché, oignons taka, poêlée de légumes racines (betteraves, carottes, rabioles, panais), pétales de choux de Bruxelles, petits pois, sauce crémeuse carottes et épices masala, yogourt grec à la lime, croustilles maison, pousses de coriandre, graines de pavot

34\$

MOELLE ESTIVALE

Pain campagnard, œuf de cane poché, os de moelle rôti, porc effiloché Gaspior, chimichurri, salsa de maïs et jalapeños, tomates cerises multicolores, sauce crémeuse aux piments anchos, croustilles de plantain, pousses de coriandre

38\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

Avis de contamination croisée : Notre cuisine manipule divers allergènes, tels que les noix, les produits laitiers et le gluten. Malgré nos efforts pour prévenir toute contamination, des traces peuvent se retrouver dans certains plats. Veuillez informer rapidement votre serveur de toute intolérance ou allergie, afin que nous puissions prendre les précautions nécessaires pour garantir votre sécurité. Votre santé est notre priorité.

GRILLED CHEESE

*Servi avec frites maison ou pommes de terre déjeuner ou soupe du jour

BETTERAVES JAUNES (VÉGÉTARIEN)

Pain campagnard, betteraves
jaunes, fromage de chèvre,
fromage cheddar fort, pesto,
purée d'ail confit, bébés
épinards, yogourt de chèvre,
pistaches rôties, miel, pousses
de betteraves

30\$

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

Pain campagnard, compote
d'oignons caramélisés, jarret
d'agneau braisé, fromage
cheddar fort, oignons verts,
pesto de roquette, sauce
aigrette et menthe, pistaches
rôties, caramel de xérès,
pousses de roquette, graines
de pavot

32\$

GRILLED CHEESE DU MOMENT FORESTIER (VÉGÉTARIEN)

Pain campagnard, poêlée
de champignons (paris,
shimeji, pleurote, shiitake,
king), embeurrée de choux de
Bruxelles, fromage camembert,
fromage cheddar fort, ciboulette,
persillade, purée d'ail confit,
crème sûre truffée, pacanes
rôties, caramel de Guinness,
pousses de roquette

31\$

MILLE ET UNE SAVEURS IIIII



SANDWICHS

*Servi avec frites maison ou pommes de terre déjeuner ou soupe du jour

BAGEL PASSÉ COMPOSÉ

Bagel St-Viateur, fromage à la crème au basilic, saumon fumé artisanal Lox Box, avocat frit, oignons rouges, radis, salsa de jalapeños, niçoise, yogourt jalapeños et lime, pousses de coriandre, lime, graines de pavot

30\$

SANDWICH DU MOMENT BURGER DE MORUE

Pain burger brioché, morue fraîche panée aux herbes, mayonnaise à l'estragon et persil plat, oignons rouges, endives, radis, purée de pois verts au raifort, œuf de cane dur, citron, huile d'olive.

31\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

LES SUCRÉS

MILLE ET UNE SAVEURS IIIII



CRUMBLE TROPICAL

Crumble aux amandes, salsa d'ananas à l'érable, yogourt de noix de coco, raisins blonds au rhum brun, flocons de noix de coco rôtis, petits fruits, fleurs comestibles, pain baguette, ricotta vanille et lime, smoothie à la mangue, gelato à la noix de coco

27\$

SUCRÉ DU MOMENT GAUFRE SHORTCAKE AUX FRAISES

Gaufre quatre-quarts, yogourt à la lime et à l'érable, crème fouettée au mascarpone vanillé, salade de fraises du Québec, coulis de fraises, amandes effilées rôties et caramélisées, graines de pavot, fleurs comestibles

29\$

PAIN DORÉ ESTIVAL

Deux tranches de pain doré au panko, salade de fraises et petits fruits, amandes effilées rôties, yogourt grec au miel, sirop d'érable, sucre blanc

26\$

LES À-CÔTÉS

*Options véganes

Options véganes

RATATOUILLE | 15\$

Servie avec croûtons

POMMES DE TERRE

DÉJEUNER CLASSIQUE | 8\$

Huile rouge, ciboulette et oignons rouges

CHOUX DE BRUXELLES

RÔTIS | 8\$

À l'ail confit

FRITES MAISON | 8\$

Servies avec mayonnaise maison

AVOCAT FRIT | 13\$

Servi avec yogourt jalapeños et lime

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS | 15\$

Champignons shimeji, pleurote, shiitake
et king, servis à l'ail confit

SOUPE DU JOUR

& GARNITURES | 9\$

Extras

BACON (5) | 10\$

JAMBON (2) | 10\$

ŒUF DE CANE | 5\$

MAYONNAISE MAISON | 5\$

PAIN | 5\$

BAGEL SAINT-VIATEUR | 5\$

SIROP D'ÉRABLE | 4\$

MIEL | 4\$

FRUITS FRAIS | 8\$

FROMAGE À LA CRÈME | 8\$

FROMAGE RICOTTA | 8\$

FOIE GRAS | 16\$

OS DE MOELLE | 10\$

TRANCHE DE PAIN DORÉ | 10\$

SAUCE AIGRELETTE | 5\$

YOGOURT JALAPEÑOS | 5\$

YOGOURT AU MIEL | 5\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

À BOIRE

Cafés et boissons spécialisées

AMERICANO	6\$
ESPRESSO (S)(D) (COURT-ALL)	6\$
LATTÉ	8\$
FLAT WHITE	8\$
CORTADO	7\$
CAPPUCCINO	7\$
MACCHIATO	7\$
MOCHACCINO	7\$
CHOCOLAT CHAUD	6\$
CHOCOLAT CHAUD VIENNOIS	8\$
MATCHA LATTÉ	8\$
CHAI LATTÉ	8\$
DIRTY CHAI	9\$
LONDON FOG	8\$
GOLDEN MILK	8\$
ESPRESSO ROMANO	7\$
CAFÉ VIENNOIS	9\$
AFFOGATO	10\$

SMOOTHIES | 10\$

Mangue et lime, framboises et betteraves,
fraises et rhubarbe, noix de coco et ananas

MILKSHAKES | 10\$

Bananes caramélisées, fraises à l'érable,
vanille française, caramel salé