PETIT-DÉJEUNER ET BRUNCH TOUTE LA JOURNÉE

METS DU MATIN

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE 19½
Deux œufs de plein air cuits à votre goût, accompagnés de pommes de terre aux herbes frites dans le suif de bœuf, choix de bacon fumé au bois franc, bacon canadien, jambon au romarin, saucisses de poulet aux bleuets ou saucisses de porc à l'érable, et pain artisanal
REMPLACEZ LES POMMES DE TERRE PAR DES VERDURES ARTISANALES OU DES POMMES DE TERRE SANS GLUTEN +1

TRIO GAGNANT! 23
Deux œufs de plein air cuits à votre goût, avec choix de bacon fumé au bois franc, bacon canadien, jambon au romarin, saucisses de poulet aux bleuets ou saucisses de porc à l'érable, accompagnés de votre choix de gaufre GF, crêpes ou pain doré brioché

SANDWICH DÉJEUNER 20
Ciabatta artisanal, deux œufs de plein air cuits dur, aïoli à la truffe blanche, bacon, guacamole, roquette, frites gaufrées frites dans le suif de bœuf

TACOS DÉJEUNER GF 20
Tortillas de maïs, guacamole, carnitas de porc, œufs brouillés, salsa verde, oignons marinés, jalapeños marinés, coriandre fraîche

HUEVOS DANS UN BURRITO 22
Tortilla, salsa de tomates grillées, haricots pinto frits, œufs brouillés, crème sure, guacamole, piments jalapeños rôtis
+ CARNITAS DE PORC 5
+ POULET FUMÉ 5
REMPLACEZ PAR UNE TORTILLA SANS GLUTEN +1 GF

TOAST À L'AVOCAT V 18½
Guacamole, houmous de pois chiche, confiture de tomate, fines herbes fraiches, huile d'olive
+ OEUF POCHÉ À LA PERFECTION 3

PUDDING AUX GRAINES DE CHIA V GF 18½
Banane, noix de coco râpé, lait de coco, graines de chia, baies, sirop d'érable, flocons d'avoines sans gluten grillés, amandes effilées, pistaches

complémente n'importe quel plat
AJOUTEZ UN ACCOMPAGNEMENT DE BAIES FRAIS + CRÊME FOUETTÉE FRAICHE +6

OMELETTE BROUILLÉE

SERVIE AVEC DES POMMES DE TERRE FRITES DANS LE SUIF DE BOEUF & TOAST ARTISINALLES

FERMIER JOHN 22½
Bacon fumé au bois franc, jambon au romarin, oignons verts, champignons

PRIMAVERA AUX LÉGUMES 21½
Champignons, tomates, poivrons, épinards, fromage feta (vache)
(VÉGÉTARIEN AVEC POMMES DE TERRE RATTES SANS GLUTEN)

REMPLACEZ LES POMMES DE TERRE PAR DES VERDURES OU DES POMMES DE TERRE AU PESTO SANS GLUTEN +1



NOS POUTINES DÉJEUNER *signature*

SERVIES AVEC DES ŒUFS POCHÉS, DES POMMES DE TERRE AUX HERBES FRITES DANS LE SUIF DE BŒUF ET DE LA HOLLANDAISE AU BEURRE NOISETTE

L'ÂME DANS UN BOL™ ® 22¾
Fromage en grains artisanal, lardons de bacon mijotés

À LA POURSUITE DES POULETS 22¾
Fromage en grains artisanal, poulet fumé effiloché à la main

SANS VIANDE POUR LE DIRE 20
Fromage en grains artisanal, avocat Hass, tomates mûres
(VÉGÉTARIEN AVEC POMMES DE TERRE RATTES SANS GLUTEN)

version **VERTE**
REMPLACEZ LES POMMES DE TERRE PAR DES ÉPINARDS OU DE LA ROQUETTE
REMPLACEZ LA MOITIÉE DES POMMES DE TERRE PAR UNE MOITIÉE D'ÉPINARDS OU PAR UNE MOITIÉE DE ROQUETTE
REMPLACEZ PAR DES POMMES DE TERRE AUX PESTO SANS GLUTEN

DE LA PLAQUE À L'EXCEPTIONNEL

POULET ET GAUFRES 22
Gaufre belge au babeurre, caramel salé, poulet pané et glacé d'épice maison, sirop d'érable
(LA GAUFRE CONTIENT DE L'EXTRAIT D'AMANDE)

N'Y PENSE MÊME PAS 23
Crêpe de style français, crème pâtissière à la vanille, petits fruits, banane, crème fouettée fraiche, pistaches, amandes, sirop d'érable du Québec

TOUT JUSTE SORTI DE LA PLAQUE (CHOISISSEZ 1) 17
Gaufre Belge GF | Pain doré brioché | Crêpes au babeurre
(LA GAUFRE CONTIENT DE L'EXTRAIT D'AMANDE)

complémente n'importe quel plat
AJOUTEZ DES BAIES +3½
AJOUTEZ DE LA CRÈME FOUETTÉE FRAICH+2

BENNY ME FAIT CRAQUER

SERVI SUR UN CROISSANT AU BEURRE AVEC DE LA HOLLANDAISE AU BEURRE NOISETTE ET DES POMMES DE TERRE AUX HERBES FRITES DANS LE SUIF DE BŒUF

REMPLACEZ LES POMMES DE TERRE PAR DES VERDURES OU DES POMMES DE TERRE AUX PESTO SANS GLUTEN +1
REMPLACEZ PAR UN MUFFIN ANGLAIS SANS GLUTEN GF +1

CLASSIQUE 21
Choisissez du jambon artisanal au romarin ou du bacon canadien
+ RENDEZ-LE BIEN CANADIEN, EH! AJOUTEZ DU SIROP D'ÉRABLE FONCÉ DU QUÉBEC 3¼

VIANDE FUMÉE DE MONTRÉAL 23
Tranche fine de poitrine de boeuf de Montréal, moutarde douce fumée

FLORENTINE 23
Épinards fanés, avocat écrasé, confiture de tomate
(VÉGÉTARIEN AVEC POMMES DE TERRE RATTES SANS GLUTEN)

ACCOMPAGNEMENTS

UN ŒUF DE PLUS	3	POMMES DE TERRE AUX HERBES FRITES DANS LE SUIF DE BŒUF	6	BACON FUMÉ AU BOISE FRANC	6
TOAST & CONFITURE	5				
FRAITS FRUITS	6	JAMBON AU ROMARIN	6	SAUCISSES DE PORC À L'ÉRABLE	6
DEMI-AVOCAT HASS	4	BACON CANADIEN	6	SAUCISSES DE POULET AUX BLEUETS	6



Smoothies Aux Fruits

AJOUTEZ DES GRAINES DE CHIA +50¢

EXPLOSION BANANE & BAIE 10½
Fraise, bleuet, banane

MANGUE TROPICALE 10½
Mangue, ananas, banane

MACHINE VERTE 10½
Épinard, avocat, orange, ananas, mangue, graines de chia

PORC ÉLEVÉ EN LIBERTÉ · CONTIENT DES NOIX · TRUFFES · VÉGÉTARIEN · SANS GLUTEN GF · VÉGÉTALIEN V

YEG

PLATS TOUTE LA JOURNÉE

ENTRÉES
À PARTAGER si VOUS OSEZ

AILES DE POULET 20
Ailes de poulet frites dans le suif de bœuf, trempette au parmesan
ÉPICÉES | SEL & POIVRE | ÉRABLE | SUCRÉ-PIQUANTE

SUCRÉ-PIQUANT | POULET & CORNICHONS 18½
Poulet pané à la main et glacé d'épice maison, graines de sésame, cornichons, trempette au parmesan

CHILAQUILES NACHOS 19
Tortilla chips de maïs frites dans le suif de bœuf enrobées de salsa roja, feta (vache), avocat, tomate, crème à la coriandre, oignons rouges marinés, haricots pinto
+ POULET FUMÉ 5
+ CARNITAS DE PORC 5
+ ŒUF FRIT 3

TREMPETTE À L'AVOCAT 16
Tortilla chips de maïs frites dans le suif de bœuf, trempette crémeuse à l'avocat, pico de gallo, feta (vache), lime

CÉVICHE DE THON AHI 25
Thon Ahi mariné, ananas rôtis, concombre, jalapeños marinés, oignons marinés, graines de sésame, guacamole, tortilla chips de maïs frites dans le suif de bœuf

FRITES GAUFRÉES À LA TRUFFE 13
Frites gaufrées frites dans le suif de bœuf, huile de truffe, fromage Dorado râpé, aïoli à la truffe

PANIER DE BACON 17
Poulet pané à la main et glacé d'épice maison, cheddar vieilli, cornichons, laitue, tomate, sauce ranch épicée, frites gaufrées

PIEROGIES FRITS 13½
Pierogies aux pommes de terre et oignons caramélisés frits dans le suif de bœuf, crème sure

VERDURES & CÉRÉALES

SALADE DU MARCHÉ 19
Verdure artisanale, bleuets, ananas rôti, avocat, fromage de chèvre, amandes fumées, vinaigrette au citron et graines de pavot
+ POULET FUMÉ 5
+ THON AHI POÊLÉ 12

BOL POKÉ AU THON AHI 25
Thon Ahi mariné, riz umami, graines de sésame grillées, crème à la coriandre, edamame, ananas rôti, avocat, oignons rouges marinés, lime, vinaigrette au agrumes

QUINOA HARVEST BOWL 22
Quinoa, épinards, œuf mollet, edamame, tomates cerises, betteraves marinées, avocat, canneberges séchées, graines de citrouille grillées, fromage de chèvre, vinaigrette au citron et moutardee
+ POULET FUMÉ 5
+ THON AHI POÊLÉ 12

SANDWICHS & BOUCHÉES

REMPLACEZ LES POMMES DE TERRE PAR DES VERDURES OU DES POMMES DE TERRE AUX PESTO SANS GLUTEN +1

CLUB DE POULET FUMÉ 22
Poulet fumé, roquette, bacon fumé au bois franc, tomates, mayonnaise chipotle, ciabatta artisanal, frites gaufrées

SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE DE MONTRÉAL 22½
Poitrine de Montréal, moutarde douce fumée, cornichon à l'aneth, pain de seigle, frites gaufrées

CARNITAS AL PASTOR TACOS GF 17
Tortillas de maïs, carnitas de porc, salsa verde, crème à la coriandre, ananas rôti, oignons marinés, coriandre

SANDWICH AU POULET SUCRÉ-PIQUANT 22
Poulet pané à la main, glaçage épicé maison, cheddar vieilli, cornichons, laitue, tomate, sauce ranch épicée, frites gaufrées

LE BURGER 24
Burger Angus Chuck, bacon, cheddar vieilli, laitue, cornichons, sauce burger, pain au lait japonais, frites gaufrées
+ ŒUF FRIT 3

LE BURGER OC 24
Burger Angus Chuck, sauce burger, roquette, tomate, oignon rouge, avocat, cheddar, pain au lait japonais, frites gaufrées
+ BACON FUMÉ AU BOIS FRANC 5
+ ŒUF FRIT 3

LE BURGER NOTORIOUS B.I.T 22½
Angus chuck burger, white truffle aioli, the works, Japanese milk bun, waffle fries
+ CHEDDAR VIEILLI 2½
+ BACON FUMÉ AU BOIS FRANC 5

NOS FRITES GAUFRÉES SONT CUITES DANS DU SUIF DE BŒUF NATUREL

À PROPOS DES INGRÉDIENTS oeb

ŒUFS
Les œufs OEB proviennent de nos propre poules élevées en liberté et nourries des graines de lin. Les poules produise des œufs enrichis d'oméga-3 avec un gros jaune foncé, offrant une différence que vous pouvez goûter.

SUIF DE BŒUF
Nous utilisons du suif de bœuf dans notre processus de cuisson. Cuisiner avec des produits naturels comme le suif de bœuf offre des bienfaits pour la santé et apporte une saveur supérieure

SANS GLUTEN
Nous pouvons modifier plusieurs plats du menu pour convenir à un régime sans gluten. Veuillez en informer votre serveur.

GF

PLATS DU *chef*

SHAKSHUKA 21
Tomates prunes mijotées, citron, poivrons, jalapeños, épices Za'atar, pois chiches, œufs pochés, feta (vache), fines herbes fraiches, pain de seigle français

DÉJEUNER GNOCCHI CARBONARA GF 23½
Gnocchis sans gluten, lardons de bacon fumé au bois franc, hollandaise au beurre noisette, Grana Padano, jaune d'œuf cru

DESSERTS *quelque chose* DE SUCRÉ

GÂTEAU AU FROMAGE AUX BAIES 13½
Gâteau au fromage style New York, baies fraiches, sirop d'érable du Québec

PRENONS UN VERRE

chaud ou froid
CAFÉ

TORRÉFACTION ARTISANALE OEB	5
THÉ BIOLOGIQUE	5
ESPRESSO	4½
CAPPUCCINO	6
CAFÉ INFUSÉ À FROID	6
AMERICANO	6
CHOCOLAT CHAUD	6

LATTES

CAFÉ LATTE	6½
MATCHA	7
VANILLE	7
CARAMEL	7
CHAI	7
LAVENDE	7

LAIT D'AVOINE OU D'AMANDE +50¢

JUS

ORANGE PREMIUM	6
JUS DE FRUIT	6
LIMONADE	6
THÉ SUCRÉ	6

SANS ALCOOL

NOJITO À LA GRENADE 8
Grenade, soda, lime, menthe

LIMONADE À LA LAVANDE 8
Limonade, soda, lavande, citron

BIÈRE AU GINGEMBRE FRAMBOISE 8½
Bière au gingembre, framboise, lime

OASIS ANANAS PAMPLEMOUSSE 8½
Pamplemousse, thé noir, bière au gingembre, ananas, bitters

CHILL OUT MIMOSAS

MIMOSA (3oz) 11
Prosecco avec votre choix de jus:
Orange | Ananas | Pamplemousse | Mangue

DÉGUSTATION DE MIMOSAS (6oz) 19
DÉGUSTATION DES 4 SAVEURS



MIMOSA À VOLONTÉ (26oz) 59¾
Bouteille de mousseux et jus d'orange

BEERMOSA (1.5oz) 12
Lager, jus d'orange, vodka, Grand Marnier

MIMOSAS ALCOOLISÉES

PARADIS AUX PÊCHESE (3oz) 15
Prosecco, liqueur délice de sureau, pêche, pamplemousse

BRISE TROPICALE (3oz) 14
Prosecco, rhum à la noix de coco, ananas

BAR À CÉSAR

CLASSIQUE (1.5oz) 13½
Vodka, Clamato, Worcestershire, Tabasco, cornichon, citron

GIN CONCOMBRE (1.5oz) 13½
Gin, Clamato, raifort, Worcestershire, Tabasco, concombre, citron

CHIPOTLE SANTA MARIA (1.5oz) 14½
Tequila, Clamato, jus d'ananas, Tabasco chipotle, Worcestershire, ananas, jalapeño rôti

BACON PICKLEBACK (1.5oz) 14½
Whiskey irlandais, Clamato, Tabasco, Worcestershire, saumure de cornichon, bacon, cornichon, citron

BOOSTS DE CAFÉ

AJOUTEZ UN PETIT PLUS! (1oz) +5½
Crème irlandaise, Kahlua, whiskey irlandais, bourbon, brandy, Grand Marnier