

# olive + gourmando

## Déjeuner

disponible toute la journée

<u>Granola</u>	15,50	<u>EGGO FUEGO *NOUVEAU SANDWICH*</u>	21,95
fruits de saison, yogourt, granola maison		Frittata, Emmental, salami <i>picante</i> , notre fameuse mayonnaise cubaine, servi sur pain rond brioché.	
<u>Bol Cha-Cha-Chia</u>	14,50	<i>*porc*</i>	
pudding de chia végane avec coconut + lait d'amande, fruits de saison et muesli maison noix + quinoa.		<u>Panini "Poached egg on your face"</u>	26,00
<i>*arachides*</i>		sandwich pressé garni de salade d'oeufs pochés épicée, fromage au lait cru Clos des Roches, speck (prosciutto fumé) et tomates confites. Servi sur notre fameux pain panini.	
<u>Ricotta sucrée</u>	18,95	<i>*épicé* porc*</i>	
ricotta maison, miel, zeste d'orange, sel de Maldon. Servi avec pain brioché.		<u>Toasts</u>	6,50
<u>L'oeuf Coquette Tex-mex</u>	24,95	+ cheddar +5,25 + confiture ou beurre d'arachides +2,50	
frittata, chorizo, sauce tomate + maïs + fèves noires maison. Garnie d'avocat, cresson, feta et salsa de tomatillos. Servie avec notre fameux pain grillé à l'ail.		<u>Toasts raisins + canelle</u>	7,50
<u>Sconewich</u>	11,95	<u>Salade de pommes de terre</u>	8,75
biscuit au babeurre garni de beurre de culture, cheddar 3 ans, jambon naturel et confiture de pêches.		à côté de grelots écrasés, "everything spice mix", sauce crémeuse, fines herbes. <i>*végane*</i>	

## Pâtisseries Viennoiseries



CROISSANT	5,50
CHOCOLATINE	5,95
CROISSANT AUX AMANDES	5,95
MUFFIN SAISON	4,95
BRIOCHE À LA CANNELLE	5,95

## Spécial du week-end (vendredi, Samedi + Dimanche)

<u>Pain doré aux fraises</u>	23,95
Pain doré servi chaud, fraises du Qc., pistaches, sirop d'érable, labneh fouetté, zeste de citron et basilic frais.	

POUR TOUTES ALLERGIES OU INTOLERANCES, VEUILLEZ AVERTIR VOTRE SERVEUR(EUSE)

Une seule facture pour les groupes de 5 personnes et plus.

MERCI!

Eat real food.

# olive + gourmando

## Plats du jour

<u>Salade Verte</u> mélange de légumes, fines herbes, oignons rouges et amandes grillées avec notre vinaigrette maison. <i>*amandes, sans gluten*</i>	12,95	<u>Le Bol Saumon + Riz Brun</u> riz brun à grain court bio, saumon laqué, avocat, granola salé aux cajous, oignons rouges marinés, concombres, radis, courgette, vinaigrette "Green Goddess" aux noix de cajou. <i>*sans gluten, option végétane*</i>	33,00
<u>Salade #24</u> légumes mixtes, daikon mariné, arachides, échalotes frites, tofu mariné et rôti, fines herbes et nouilles de soba. Servie avec vinaigrette aigre douce. <i>*arachides, végétane, sans gluten*</i>	25,95	<u>La Deluxe</u> kale, endives, chou-rave, chou-fleur, croûtons de seigle, graines de citrouille assaisonnées. Vinaigrette César au tahini. +1,95 - Ajoutez du fromage +7,50 - Ajoutez du poulet grillé	21,95
<u>Ricotta Salée</u> ricotta maison accompagnée de tomates et maïs du Qc., noix de pin rôties, parmesan, ciboulette, basilic, ail frit, et vinaigrette au citron. Servi avec notre fameux pain grillé maison.	29,95	<u>Salade de pommes de terre</u> à côté de grelots écrasés, "everything spice mix", sauce crémeuse, fines herbes. <i>*végétane, sans gluten*</i>	8,75

## Sandwichs

<u>O+G Grilled Cheese</u> Emmental, gouda et oignons caramélisés servi sur notre fameux pain panini. Accompagné de notre ketchup maison. Pour enfants—sans les méchants oignons	25,95 12,50	<u>Le "Chicken Melt"</u> poulet grillé effiloché mariné dans une sauce crémeuse maison, fromage provolone, salade de chou + ciboulette et cornichon. Le tout servi sur un petit pain à la pomme de terre.	25,95
<u>Le Cubain</u> pancetta, porc rôti, gruyère au lait cru et notre délicieuse mayonnaise aux cornichons, lime, coriandre et chipotle. Servi sur notre fameux pain panini. <i>*épicé*</i>	26,00		

## Extras

<u>Oeuf 6 minutes</u>	1,95	<u>Avocat</u>	4,95
<u>Tofu mariné</u>	2,95	<u>Saumon</u>	8,00
<u>Cheddar</u>	5,25	<u>Poulet grillé</u>	7,50

POUR TOUTES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, VEUILLEZ AVERTIR VOTRE SERVEUR(EUSE)

Une seule facture pour les groupes de 5 personnes et plus.

MERCI!

Eat real food.