

Saint-Barth

CAFE BISTRO

DÉJEUNERS

Servis avec café filtré ou thé

CLASSIQUE \$16.75

Trois œufs, choix de bacon ou saucisse, pommes au four. Servi avec toasts & fruits frais.

VÉGÉTARIENNE \$16.75

Trois œufs, tranches d'avocat, pommes au four. Servi avec toasts & fruits frais.

CROISSANT DÉJEUNER \$15.75

Jambon, œufs brouillés, fromage bâché, mozzarella & tomates cerises. Le tout sur croissant au beurre grillé. Servi avec fruits frais.

LE SUCRÉ SALÉ \$21.75

Gaufre belge garnie de banane, banane, crème fouettée, Nutella et sirop d'érable. Servi avec 2 œufs, pommes au four & bacon.

OMNIVORE \$20.75

Deux œufs, salade verte, choix de bacon ou saucisse. Servi avec boards.

ÉNERGIE \$22.25

Deux œufs, salade verte & toast. Choix d'un jus frais ou d'un smoothie.

MEZZE VÉGANE \$19.75

Bœuf rouge, avocat, pommes au four, bananes, olives Kalamata, navets marinés, pita grecque & salade maison.

NACHOS & GUACAMOLE \$17.75

Pâtes de guacamole fraîchement préparées, jambon, fromage, salsa tomate, herbes, épices, agrumes, nachos de maïs grillés. Servi avec salade.

AVOCADO TOASTS

Servis avec café filtré ou thé

CLASSIQUE \$16.75

Avocat, œuf tourné, fines tranches de radis & tomates. Garni avec pesto au citron et vinaigre. Sur toasts grains entiers ou bagel sésame. Servi avec fruits frais.

VÉGANE \$16.75

Avocat, fines tranches de radis & tomates. Garni avec pesto au citron et vinaigre. Sur toasts grains entiers. Servi avec fruits frais.

FETA & HUILE D'OLIVE \$18.49

Avocat, fines tranches de radis & tomates. Garni avec fromage feta, huile d'olive, pesto au citron et vinaigre. Sur toasts grains entiers. Servi avec fruits frais.

SAUMON FUMÉ & AVOCAT \$20.75

Avocat, saumon fumé, tranches de radis et tomate. Garni de vinaigre fraîche et de pesto au citron. Sur un toast de grains entiers. Servi avec fruits frais.

BÉNÉDICTINES ST-BARTH

Deux œufs pochés sur coulis au beurre et sauce hollandaise maison. Servi avec salade de fruits, pommes au four & choix de café filtré ou thé.

- AVOCAT \$21.75
- SAUMON FUMÉ \$23.75

OEUVS BÉNÉDICTINES

Deux œufs pochés, sauce hollandaise et fromage d'épinards. Le tout sur muffin anglais. Servi avec salade de fruits, pommes au four & choix de café filtré ou thé.

- JAMBON \$20.49
- SAUMON FUMÉ \$22.75
- BACON \$20.49
- AVOCAT \$20.49

OMELETTES

Servis avec café filtré ou thé

CLASSIQUE \$15.99

Épinards, tomates & mozzarella. Servi avec toasts & fruits frais.

SAUMON FUMÉ \$19.75

Saumon fumé, tomates, épinards & tranches d'avocat. Servi avec toasts & fruits frais.

JAMBON & MOZZARELLA \$16.99

Jambon, épinards & mozzarella. Servi avec toasts & fruits frais.

MÉDiterranéenne \$17.75

Épinards, tomates, fines tranches d'oignon rouge, feta & pesto basilic. Servi avec toasts & fruits frais.

SUCRÉS

Servis avec café filtré ou thé

GAUFRE BELGE \$15.99

Gaufre garnie de banane, banane, crème fouettée, Nutella & sirop d'érable pur. Servi avec fruits frais.

PAIN DORÉ \$17.99

Toasts beurrés, à la fois tendres et croustillants grâce à notre mélange "cornflakes". Garnis de banane, baies, crème fouettée, Nutella et sirop d'érable. Servi avec fruits frais.

CROFFLE ST-BARTH \$21.75

disponible à partir de midi

croissant-dessert garnis de fraises, banane, crème fouettée et sirop d'érable. Servi avec fruits frais.

LES À CÔTÉS

COUPE DE FRUITS \$6.49

COULEURS VERTES & ROSES \$7.75

avec amandes, fruits & graines avec miel au miel

BAILEY IRISH MOURNAGHÉ \$4.49

Saint-Barth

CAFÉ BISTRO

BAGELS

Faits à partir des fameux bagels de chez Fairmount Bagel.

SPÉCIAL BAGEL

Bagel sésame grillé avec fromage à la crème. Servi avec fruits frais & latte.

BAGEL DÉJEUNER

Oeuf tourné, bacon, mozzarella, tomates cerises, oignons rouges & base d'épinards. Sur bagel au sésame grillé. Servi avec fruits frais & choix de café filtre ou thé.

BRIE & BACON

Brie fondant, tranches de bacon. Sur bagel au sésame grillé. Servi avec fruits frais & choix de café filtre ou thé.

BRIE & JAMBON

Jambon fumé noir et brie fondant. Sur bagel au sésame grillé. Servi avec des fruits frais et un choix de café filtre ou de thé.

SAUMON FUMÉ CLASSIQUE

Saumon fumé, fromage à la crème, fines tranches d'oignon rouge & épinards. Le tout sur bagel au sésame grillé. Servi avec sa salade.

SAUMON FUMÉ ET AVOCAT

Saumon fumé, tranches d'avocat, tomates cerises & épinards. Le tout sur bagel sésame grillé. Servi avec sa salade.

BAGUETTES

POULET AU FINES HERBES

Poitrine de poulet grillé avec herbes, tranches d'avocat, tomates, pousses germées sur baguette française recouvert d'ail et pesto à la basilic. Servi avec sa salade.

BRIE & PESTO

Brie crémeux, tranches d'avocat, tomates séchées, pousses germées sur baguette française avec ail et pesto à la basilic. Servi avec sa salade.

JAMBON & MOZZARELLA

Jambon fumé noir et Mozzarella fondant sur baguette française beurrée avec sauce mayonnaise. Servie avec sa salade.

CHARCUTERIE

CHARCUTERIE À DEUX

Assortiment de fromages, d'olives et de charcuteries italiennes classiques (salami, coppa, prosciutto). Servie avec baguette râtie.

SALADES

SALADE FROMAGE DE CHÈVRE

Fromage de chèvre grillé, sur une base de mielle et de roquette, garnie de tomates cerises et tranches d'avocat. Assaisonnée de notre vinaigrette au balsamique vieilli et à l'huile d'olive.

NACHOS & GUACAMOLE

Morceaux de guacamole frais, jalapeños, salsa tomate, herbes, épices, agrumes, morceaux de maïs grillés. Servie avec salade.

SALADE CÉSAR

Laitue romaine, radischio, croutons à l'ail. Accompagnée de Parmigiano-Reggiano fraîchement rapé & vinaigrette césar.

SALADE CÉSAR SUPRÉMÉ

Salade césar supérieure avec lanières de poitrine de poulet grillé, accompagnée de Parmigiano-Reggiano fraîchement rapé & vinaigrette césar.

SALADE DE THON LÉGÈRE

Garnie de tomates en dés, maïs, olives, poivres sucrés et thon à l'huile d'olive. Le tout sur une base de salade printanière. Servie avec râpé.

SUCRÉS

Servis avec café filtre ou thé.

CROFFLE ST-BARTH

disponible à partir de midi
à croissant-dessert garnis de fraises, banane, crème fouettée et sirop d'érable. Servi avec fruits frais.

GAUFRE BELGE

Gaufre garnie de baies, crème fouettée, Nutella & sirop d'érable pur. Servie avec fruits frais.

OPTIONS WD REPAS

3.00 RAVIOLIS CLASSIQUE

3.00 SAUMON FUMÉ

3.00 PORTION ADDITIONNELLE MANGER

JUS FRAIS

7,99 \$



ORANGE

100% Fraîchement Pressé



PAMPLEMOUSSE

100% Fraîchement Pressé



AWAKE

Orange, Pamplemousse, Citron



ENERGIZER

Pomme, Carotte & Gingembre



SUNRISE

Orange, carotte et gingembre



REFRESH

Pomme, Gingembre, épinards



SUNSET

Orange, Carotte, Citron



DÉTOX

Pomme, Gingembre, Citron

SMOOTHIES

7,99 \$

GREEN MACHINE

Pomme, Banane, Gingembre, épinards, Jus d'Orange

FRAISE MANGUE

Fraise, Mangue, Jus De Mangue

COCO BONGO

Mangue, Ananas, Noix de Coco, Lait*

TROPICAL TWIST

Mangue, Banane, Pêche, Jus Tropical

IT'S A DATE

Pomme, Dattes, Gingembre, épinards, Jus de Pomme

BAN CHI DA

Banane, Graines de chia, Dattes, Lait*

MANGO TANGO

Mangue, Pêche, Jus de Mangue

LA MADELEINE

Banane, Graines de chia, Dattes, Lait*, Espresso

ZINGER

Ananas, Gingembre, Menthé, Jus d'Ananas

PRINCESSE PEACH

Fraise, Pêche, Jus De Pêche

LIMONADES

Classique (5,25\$) / Pamplemousse (6,75\$) / Lavande (6,75\$)

THÉS GLACÉS

5,49 \$

Pétales de rose lavande / Pétales de rose pêche / Citron noir / Pêche noire / Fraise Jasmin

MILKSHAKES

7,99 \$

Vanille / Chocolat / Oreo / Bleuet et Lavande / Noix de coco / fraise / Pêche / Banane

FRAPPÉS

6,49 \$

Vanille / Caramel / Noisette / Noix de Coco / Lavande

COCKTAILS

12 \$



MIMOSA

Champagne, Orange



MOJITO

Rhum, Lime, Menthe, Eau pétillante



PALOMA

Tequila, Pamplemousse, Soda



LIMONADE À LA LAVANDE

Gin, Citron, Lavande, Eau pétillante



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Eau pétillante



COCO BONGO RUM DORÉ

Rhum doré, Ananas, Mangue, Noix de coco, Lait*



CÉSAR SANGLANT

Vodka, Clémentine, Lime, Tabasco, Worcestershire



SANGRIA (1L)

28 \$

Vin rouge, Brandy, Agrumes, Jus d'Orange, Spritz

ALCOOL

PÉTILLANT

CAVA BRUT NATURE, ESPAGNE 12 \$

Beauté, notes florale et pomme Granny Smith

CUVÉE DE L'ÉCUSSION, LUXEMBOURG 12 \$

Pomme Verte, Poire, Agrumes, Biscuit & un soupçon de noisette

ROUGE

MASI CAMPOFIORIN ROSSO, ITALIE 375 ML

Arômes de fruits mûrs, Epices, 27 \$

Notes Boisées & Noyau de Corse

CAFÉS ALCOOLISÉS

12 \$

CAFÉ IRLANDAIS

CAFÉ GLACÉ BAILEYS

CAPPUCCINO BAILEYS

EXPRESSO MARTINI

CAFÉS ET THÉS

AMÉRICANO

4,25 \$

MATCHA LATTE

6,25 \$

LATTÉ

5,25 \$

CHAI LATTE

6,25 \$

LATTÉ ARÔMATISÉ

5,75 \$

Vanille / Chocolat / Noisette / Lavande / Cocco

LONDON FOG

6,25 \$

CAPPUCCINO

4,99 \$

LATTÉ EARL GREY À LA LAVANDE

6,25 \$

CAFÉ MOCHA

6,25 \$

THÉ INFUSÉ

3,99 \$

LATTÉ CURCUMA

6,25 \$

Jasmin / English Breakfast / Chai Comté Earl Grey
Menthe poivrée / Camomille / Rooibos