



Le Café
Sans Café

MENU

RESERVATIONS

LES PETITS PLATS

AÏOLI AU PARMESAN SUR FOCACCIA

VÉGÉTARIEN

\$12

PARMESAN AÏOLI ON FOCACCIA

VEGETARIAN

OLIVES & ORANGES MAROCAINES ÉPICÉES

Servies avec baguette

VÉGÉTALIEN

\$11

SPICY MOROCCAN ORANGES & OLIVES

Served with baguette

VEGAN

FETA AU FOUR

Tomates, olives de kalamata, câpres & thym, servies avec baguette

VÉGÉTARIEN

\$12

BAKED FETA

Tomato, kalamata olives, capers & thyme, served with baguette

VEGETARIAN

FROMAGE BLUE AU FOUR

Noix de grenoble & miel, servies avec baguette

VÉGÉTARIEN

\$12

WARM BLUE CHEESE

Walnuts & honey, served with baguette

VEGETARIAN

BRUSCHETTA DE TOMATES

Olives de Kalamata, oignons rouges, câpres & basilic, sur focaccia

VÉGÉTALIEN

\$10

TOMATO BRUSCHETTA

Kalamata olive, red onion, capers & basil on focaccia

VEGAN

HUMMOUS, CONCOMBRES & YOGOURT À LA MENTHE

Flocons de piments, boutons de rose, servi avec pita

VÉGÉTARIEN

\$15

HUMMUS, CUCUMBER & MINT YOGURT

Chili flake, rose bud served with toasted pita

VEGETARIAN

TREMPETTE CHAUDE AUX ARTICHAUTS ET ÉPINARDS

Mozzarella, fromage à la crème, parmesan, ail
& chili, servi avec baguette légèrement grillée

VÉGÉTARIEN

\$16

HOT ARTICHOKE & SPINACH DIP

Mozzarella, cream cheese, parmesan, garlic
& chili served with lightly toasted baguette

VEGETARIAN

LES SALADES

Ajouter tofu ou poulet +\$5

Add tofu or chicken +\$5

MÉLANGE PRINTANIER

Avocat, tomates, endives avec vinaigrette maison, croûtons à l'aïoli grillés

VÉGÉTARIEN · DISPONIBLE SANS GLUTEN

\$15

MIXED GREENS

Avocado, tomato & endive with house dressing, toasted aioli croutons

VEGETARIAN · AVAILABLE GLUTEN FREE

ÉPINARDS

Betteraves, pommes vertes, olives, noix de grenoble, mélasse de grenade, vinaigrette au balsamique & huile d'olive, croûtons au fromage de chèvre grillés

VÉGÉTARIEN · DISPONIBLE SANS GLUTEN

\$17

SPINACH

Beet, green apple, olive, walnut, pomegranate molasses, balsamic vinegar & olive oil dressing, toasted goat cheese croutons

VEGETARIAN · AVAILABLE GLUTEN FREE

COEURS DE PALMIER

Avocats, oranges, endives, cresson, radis, coriandre, menthe, flocons de piments, vinaigrette au citron & huile d'olive

VÉGÉTALIEN · DISPONIBLE SANS GLUTEN

\$18

HEARTS OF PALM

Avocado, orange, endive, watercress, radish, cilantro, mint, chili flake with lemon & olive oil dressing

VEGAN · AVAILABLE GLUTEN FREE

LES PAINS GARNIS

Servi avec salade verte
Served with mixed greens

POULET RÔTI

Parmesan tomate rôtie & mayonnaise au chipotle sur baguette
· Remplacer avec tofu

\$20

ROASTED CHICKEN PARMESAN

Roasted tomato & chipotle mayonnaise on baguette
· *Substitute with tofu*

MOZZARELLA

Tapenade, tomate & basilic sur focaccia

VÉGÉTARIEN

\$20

MOZZARELLA

Tapenade, tomato & basil on focaccia

VEGETARIAN

SANDWICH GREC

Tomate, aubergine, poivron rouge, pomme de terre,
feta, oignon rouge & olive de kalamata sur focaccia

+4 *Ajouter tofu*

+4 *Ajouter saucisse merguez*

VÉGÉTARIEN

\$20

GREEK SANDWICH

Tomato, eggplant, red pepper, potato, feta, red onion & kalamata olive on focaccia

+4 *Add tofu*

+4 *Add merguez sausage*

VEGETARIAN

LES SPÉCIALITÉS

COUSCOUS MAROCAIN

Amande, raisin sec, abricot, pruneaux, pomme de terre, aubergine, poivron rouge, garni de hummous & huile de ciboulette

+6 Ajouter tofu

+6 Ajouter poulet

+7 Ajouter saucisses merguez

VÉGÉTALIEN

\$24

MOROCCAN COUSCOUS

Almond, raisin, apricot, prune, potato, eggplant, red pepper, topped with hummus & chive oil

+6 Add tofu

+6 Add chicken

+7 Add merguez sausages

VEGAN

PÂTES AU FOUR

Sauce gorgonzola, tomates rôties, chapelure & basilic

+4 Ajouter prosciutto

VÉGÉTARIEN

\$20

BAKED PASTA

Gorgonzola sauce, roasted tomato, breadcrumbs & basil

+4 Add prosciutto

VEGETARIAN

BOULETTES DE MERLAN

Sauce tomate épicée, olive de Kalamata, concombre, yogourt & coriandre

· Servi avec riz au jasmin ou baquette

S SALADES . LES PAINS GARNIS . LES SPÉCIALITÉS . LES DESSERTS . LES BOISSONS FRAÎCHES



BOULETTES DE MERLAN

Spicy tomato sauce, Kalamata olive, cucumber, yogurt & cilantro
· Served with jasmine rice or baguette

POULET SATAY

Sauce aux arachides, riz au jasmin, servi avec carotte & radis marinés

\$23

CHICKEN SATAY

Peanut sauce, jasmine rice, served with pickled carrot & daikon

HACHIS PARMENTIER

Bœuf haché assaisonné de tomate & de thym, purée de pommes
de terre à l'ail & parmesan, servi avec salade verte & tomate

\$23

HACHIS PARMENTIER

Ground beef seasoned with tomato & thyme, garlic mashed
potatoes & parmesan, served with mixed greens & tomato salad

PASTILLA POULET

Oignon caramélisé, amande, raisin sec, coriandre, oeuf, fleur d'oranger, pâte
feuilletée saupoudrée de sucre glace et de cannelle, servi avec une salade amère

\$24

CHICKEN PASTILLA

Caramelized onion, almond, raisin, cilantro, egg, orange blossom water in
puff pastry dusted with icing sugar & cinnamon, served with a bitter salad

LES DESSERTS

TARTE AUX BANANES

Caramélisées garniture au fromage à la crème

\$11

CARAMELIZED BANANA TART

Cream cheese filling

PUDDING AU CROISSANT AU CHOCOLAT

Crème fouettée

\$10

CHOCOLATE CROISSANT BREAD PUDDING

Whipped cream

MSEMEN

Pistaches, boutons de rose & sésames avec beurre au miel & fleur d'oranger

\$12

MSEMEN

Honey, butter & orange blossom sauce, pistachio, rose bud & sesame

PANNA COTTA AU FLEUR D'ORANGER

Saupoudrée de rose & pistache avec sirop d'orange, miel & cannelle

VÉGÉTARIEN

\$9

ORANGE BLOSSOM PANNA COTTA

Dusted with rose & pistachio with orange, honey & cinnamon syrup

VEGETARIAN

LES BOISSONS FRAÎCHES

THÉ GLACÉ À LA MENTHE MAROCAINE

\$5

MOROCCAN MINT ICED TEA

LIMONANA

\$5

LIMONANA

AGUA DE JAMAICA

\$5

AGUA DE JAMAICA

ARNOLD PALMER MAROCAIN

\$6

MOROCCAN ARNOLD PALMER

JUS DE PASTÈQUE

\$7

WATERMELON JUICE

COCKTAIL & VINS

Demander des détails au serveur
Ask server for details

 ***nili***

