

## MENU BRUNCH

uniquement le samedi  
de 11h à 14h30

**Tout est fait maison sur place, à l'exception de la pâte feuilletée.**  
**Merci à nos fournisseurs québécois.**

### SALÉ

**Gaspacho Andalou** 🌱 - 12,95

Tomates, poivrons, concombre, amandes, herbes et croûtons.

**Oeuf cocotte chakchouka et focaccia** 🌱 - 14,75

Œufs de cane, poivrons, tomates, et sirop d'érable.

**Crème de maïs et oeuf de cane poché** 🌱 - 16,95

Cajou, maïs, piment Gorria, fromage, herbes et croûtons.

**Bretzel légumes marinés** 🌱 - 17,95

Pesto basilic, feta, cajou et oeuf de cane miroir.

**Croissant au jambon** - 18,25

Croissant des Merveilleux de Fred, cheddar et oeuf de cane miroir.

**Sandwich kefta** - 18,50

Crème sure au miel, menthe, tomates, oignons et salade.

**Gaufres au cumin et poulet frit** - 19,25

Jus de volaille, chutney raisins/cannelle, harissa et herbes.

**Œuf de cane bénédicte & crevettes Matane** - 19,95

Focaccia, fromage Fréchette, maïs, canneberges et herbes.

### À CÔTÉ

**Pommes dauphines** - 6,75

Mayonnaise au piment Gorria.

**Salade verte** - 7,75

Vinaigrette et légumes croquants.

### SUCRÉ

**Tarte tatin aux pommes** - 7,95

Chantilly vanillée.

**Éclair fruits rouges et chantilly vanillée** - 8,95

Pistaches et sirop d'érable.

Menu enfant disponible sur demande :)

### BOISSONS

**Espresso simple** - 2,95

**Espresso double** - 3,95

**Latte** - 3,55

Lait 10% ou lait d'avoine

**Cappuccino** - 3,55

**Thé Camellia Sinensis** - 3,50

Earl grey, Perles au jasmin, Sencha Nagashima,

Rooibos Lune Rouge, Camomille, L'éclatante.

**Café Limonade** - 5,25 (355 mL)

**Eau pétillante St-Justin** - 2,90 (355 mL) / 5,75 (750 mL)

**Cola 1642** - 4,95 (275 mL)

**Kombucha** - 4,95 (330 mL) / 9,75 (1 L)

Lavande Litchi / Rose Framboise / Thé des bois /

Curcuma Argousier

**Jus Loop** - 6,95 (355 mL)

King of the Hill (clémentine, cantaloup, carotte, pomme, lime)

Big Bang (pomme, hibiscus, raisin, fraise, betterave, citron)

Beach Bum (ananas, pomme, poivron, lime, gingembre)

Morning Glory (orange, clémentine, fraise, lime)

**Grand verre de jus d'orange Loop** - 4,95

**Mimosa** - 9,75

Jus d'orange Dose pressé à froid & mousseux d'importation privée.

**Verre de vin** - 9,55

Rouge, blanc, rosé ou mousseux (importation privée)

**Bière de microbrasserie** - entre 7,75 et 9,45

# CARTE DES VINS

## BLANC

**Rua Direita** - 35

UDACA - Portugal

**Ocho y Medio** - 39

Chardonnay, La Mancha - Espagne

**Grangeneuve** - 42

Côtes de Bordeaux

## ROSÉ

**Cocotte** - 37

Pays d'oc - France

## ROUGE

**Rua Direita** - 35

Quinta de Nova - Portugal

**Cocotte** - 42

IGP pays d'oc, France

**Domaine Dupré** - 47

Bourgogne, France

**Les choses qu'on aime** - 52

Château de la grave, France

## MOUSSEUX

**Kraemer** - 35

Blanc de blanc brut - France

# BIÈRES

## La Ferme - Brasserie Rurale

**Blanche Basilic** - 9,45

Bière de blé infusée avec du basilic cultivé à Anjou dans l'une des serres urbaines des Fermes Lufa. Corps moelleux, arômes d'agrumes et une touche de fraîcheur. C'est la bière idéale par temps estival!

**Gose Rhubarbe** - 9,45

Acidulée, saline et effervescente, cette Gose à la teinte légèrement rosée saura vous désaltérer!

**Gose Argouse** - 9,45

Acidulée et rafraîchissante, cette bière de blé à laquelle nous avons ajouté sel et grains de coriandre a séjourné sur des baies d'argousier cultivées en Estrie.

**Bière de table** - 9,45

Labourez votre soif avec cette bière légère et désaltérante. Idéale pour se mettre en appétit. À table!

**Pils Saaz** - 9,45

Une autre version de la Pilsner Tchèque classique qui se démarque par l'usage exclusif d'ingrédients québécois.

**Sure Camerise** - 9,45

Bière de blé acidulée refermentée sur une généreuse dose de camerises locales.

**IPA Rustique** - 9,45

Voilée et moelleuse avec des notes fruitées et juteuses, cette IPA rustique est brassée avec les houblons de La Ferme.

**Rousse de Seigle** - 9,45

Ale ambrée, on y retrouve des saveurs de pain grillé, de caramel et de sucre d'orge ainsi que des notes herbacées, épicées et fruitées. Une bière à la rondeur assumée!

## Moulin 7

**Mineur** - 7,95

Blonde de type Kölsch, avec des arômes de pain frais, une délicate amertume et un petit côté fruité.

**Spello** - 7,95

IPA américaine, bière aux notes résineuses dégage des arômes d'agrumes.

**Factrie** - 7,95

Blanche de type belge à la camerise est de couleur rosée, surplombée d'une riche mousse.

**Ciel Ouvert** - 7,95

IPA d'inspiration de la côte Est américaine a fermenté avec une levure norvégienne Kveik.

## NOS FOURNISSEURS

Chez *Billy, j'ai faim!*, on a à cœur de vous offrir l'accès à une alimentation saine, respectueuse des saisons et de l'environnement, ainsi qu'une totale transparence sur les produits utilisés.

### Tout est fait maison !

#### FRUITS & LÉGUMES

Légumes : Ferme JP Desgroseilliers et Birri  
Petits fruits : Brin nature  
Champignons : Les 400 Pieds de Champignons

#### VIANDES & POISSONS

Volaille : Ferme Rose des Vents  
Porc : Porc meilleur  
Boeuf & veau : Boutique Bon Boeuf  
Poisson : La Mer  
Agneau : Les Trouvailles Gourmandes du Canton et Nouvelle France  
Canard : Rougié

#### OEUF, CRÈMERIE & BOULANGERIE

Oeuf de cane : À la canne blanche  
Fromage Fréchette & Zacharie Cloutier : Fromagerie Nouvelle France  
Fromage Louis d'or : Fromagerie du Presbytère  
Cheddar : Fromagerie Champêtre  
Bufarella : Fromagerie Fuoco  
Pâte feuilletée : Automne  
Croissant : Aux Merveilleux de Fred  
Lait & crème : Nutrinor  
Beurre : Lactantia

#### PRODUITS SECS

Farine : La Milanaise ou Moulins de Soulanges  
Sucre : Redpath  
Chocolat : Chocolat Weiss  
Épices et noix : Épices Anatol  
Miel : Les Capteurs de Miel et Miel Dubreuil  
Érable : Érablière Morin et Érablière Martel  
Noix de cajou équitables : Umano

#### BOISSONS

Café : Binocle et Café Limo  
Thé : Camellia Sinensis  
Kombucha : Cactus Kombucha  
Bières : La Ferme, Moulin 7, La Souche  
Cola : 1642  
Jus : Loop  
Eau pétillante : St Justin



## BRUNCH MENU

Only on Saturdays  
from 11:00 am to 2:30 pm

Everything is homemade on site, except for the puff pastry.  
Thanks to our Quebec suppliers.

### SALTED

#### Andalusian Gazpacho 🌿 - 12,95

Tomatoes, peppers, cucumber, almonds, herbs, and croutons.

#### Shakshuka Baked Egg and Focaccia 🌿 - 14,75

Duck eggs, peppers, tomatoes, and maple syrup.

#### Corn Cream with Poached Duck Egg 🌿 - 16,95

Cashews, corn, Gorria pepper, cheese, and croutons.

#### Pretzel with marinated vegetables 🌿 - 17,95

Basil pesto, feta cheese, cashew and sunny-side-up duck egg

#### Ham croissant - 18,25

Croissant Merveilleux de Fred, cheese & sunny-side-up duck egg.

#### Kefta sandwich - 18,50

Honey sour cream, mint, tomatoes, onions, and salad.

#### Cumin waffle and fried chicken - 19,25

Poultry juice with spices, raisin chutney, harissa, and herbs.

#### Benedictine duck egg and Matane shrimp - 19,95

Focaccia, Fréchette cheese, cranberries, corn, and herbs.

### SIDES

#### Pommes dauphines - 6,75

Gorria chili mayonnaise.

#### Green salad - 7,75

Dressing and crisp vegetables

### SWEET

#### Apple tarte tatin - 7,95

Vanilla whipped cream.

#### Strawberry Éclair with vanilla whipped cream - 8,95

Pistachios and maple syrup.

Kids menu available upon request :)

---

### DRINKS

#### Single espresso - 2,95

#### Double espresso - 3,95

#### Latte - 3,55

3,8% milk or oat milk

#### Cappuccino - 3,55

#### Camellia Sinensis Tea - 3,50

Earl Grey, Jasmine Pearls, Sencha Nagashima,  
Rooibos Red Moon, Chamomile, L'Éclatante.

#### Café Limonade - 5,25 (355 mL)

#### Sparkling water St-Justin - 2,90 (355 mL) / 5,75 (750 mL)

#### Mimosa - 9,75

Cold-pressed organic Dose orange juice & private import sparkling wine.

#### Glass of wine - 9,55

Red, white, or rosé (private import)

#### Craft beer - between 7,75 and 9,45

#### Cola 1642 - 4,95 (275 mL)

#### Kombucha - 4,95 (330 mL) / 9,75 (1 L)

Lavender Lychee / Raspberry Rose / Woodland Tea /  
Seabuckthorn Turmeric

#### Loop juice - 6,95 (355 mL)

King of the Hill (clementine, cantaloupe, carrot, apple, lime)  
Big Bang (apple, hibiscus, grape, strawberry, beet, lemon)  
Beach Bum (pineapple, apple, bell pepper, lime, ginger)  
Morning Glory (orange, clementine, strawberry, lime)

#### Large glass of Loop orange juice - 4,95

## WINE LIST

### WHITE

**Rua Direita** - 35

UDACA - Portugal

**Ocho y Medio** - 39

Chardonnay, La Mancha - Espagne

**Grangeneuve** - 42

Côtes de Bordeaux

**Pierre Dupont** - 44

Chardonnay, pays d'Oc - France

### ROSÉ

**Cocotte** - 37

Pays d'oc - France

### RED

**Rua Direita** - 35

Quinta de Nova - Portugal

**Cocotte** - 42

IGP pays d'oc, France

**Domaine Dupré** - 47

Bourgogne, France

**Les choses qu'on aime** - 52

Château de la grave, France

### SPARKLING

**Kraemer** - 35

Blanc de blanc brut - France

---

## CRAFT BEERS

### La Ferme - Brasserie Rurale

**Blanche Basilic** - 9,45

Wheat beer infused with basil grown in Anjou in one of the urban greenhouses of Lufa Farms. Soft body, citrus aromas, and a touch of freshness. It's the ideal beer for summer!

**Gose Rhubarbe** - 9,45

Tart, saline, and effervescent, this Gose with a slightly pink hue will quench your thirst!

**Gose Argouse** - 9,45

Tart and refreshing, this wheat beer to which we have added salt and coriander seeds has been aged on sea buckthorn berries grown in Estrie.

**Bière de table** - 9,45

Plow your thirst with this light and refreshing beer. Ideal to whet your appetite. At the table!

**Pils Saaz** - 9,45

Another version of the classic Czech Pilsner that stands out for the exclusive use of Quebec ingredients.

**Pils Drummond** - 9,45

Blonde lager inspired by European pilsners. With a local touch with Drummond hops, a native Quebec variety.

**Sure Camerise** - 9,45

Sour wheat beer re-fermented on a generous dose of local cranberries.

**IPA Rustique** - 9,45

Hazy and soft with fruity and juicy notes, this rustic IPA is brewed with hops from La Ferme.

**Rousse de Seigle** - 9,45

Amber ale, with flavors of toasted bread, caramel, barley sugar, as well as herbaceous, spicy, and fruity notes. A beer with an assertive roundness!

### Moulin 7

**Mineur** - 7,95

Kölsch-style blonde, with aromas of fresh bread, delicate bitterness, and a hint of fruitiness.

**Spello** - 7,95

American IPA, beer with resinous notes releasing citrus aromas.

**Factrie** - 7,95

Belgian-style white with cranberries, pinkish in color, topped with a rich foam.

**Ciel Ouvert** - 7,95

East Coast American-inspired IPA fermented with Norwegian Kveik yeast.

## OUR SUPPLIERS

At *Billy, j'ai faim!*, we are committed to providing you with access to healthy, seasonal, and environmentally friendly food, as well as complete transparency about the products we use.

### Everything is homemade!

#### FRUITS & VEGETABLES

Vegetables: Ferme JP Desgroseilliers and Birri  
Berries and Gorria chili peppers: Brin nature  
Mushrooms: Les 400 Pieds de Champignons

#### MEATS & FISH

Poultry: Ferme Rose des Vents  
Pork: Porc meilleur  
Beef and veal: Boutique Bon Boeuf  
Fish: La Mer  
Lamb: Les Trouvailles Gourmandes du Canton et Nouvelle France  
Duck: Rougié

#### EGGS, DAIRY & BAKERY

Duck eggs: À la canne blanche  
Fréchette & Zacharie Cloutier cheese: Fromagerie Nouvelle France  
Louis d'or cheese: Fromagerie du Presbytère  
Cheddar: Fromagerie Champêtre  
Bufarella: Fromagerie Fuoco  
Puff pastry: Automne  
Croissant: Aux Merveilleux de Fred  
Milk & cream: Nutrinor  
Butter: Lactantia

#### DRY GOODS

Flour: La Milanaise or P&H Milling Group  
Sugar: Redpath  
Chocolate: Chocolat Weiss  
Spices: Épices Anatol  
Honey: Les Capteurs de Miel et Miel Dubreuil  
Maple: Érablière Morin et Érablière Martel  
Fair trade cashews: Umano

#### BEVERAGES

Coffee: Binocle / Café Limo  
Tea: Camellia Sinensis  
Kombucha: Cactus Kombucha  
Beers: La Ferme, Moulin 7, La Souche  
Cola: 1642  
Juice : Loop  
Sparkling water : Saint Justin

