

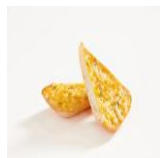


# Menu

## Copper Branch

2310 Rue Wilfrid-Reid, Saint-Laurent QC H4R 0M6, Canada | (514) 956-9198

### Most Ordered



#### Garlic Bread / Pain à l'ail

Toasted ciabatta, topped with our signature garlic aioli. / Ciabatta grillé, garni de notre aïoli à l'ail.

2 for CA\$4.79



#### General Copper Bowl / Bol General Copper

General Tao protein, Broccoli, Sriracha Coleslaw and Fresh Avocado, topped with our signature General Tao sauce, served on your choice of base. / Protéines General Tao, brocoli, salade de chou Sriracha et avocat frais, garnis de notre sauce signature General Tao, servis sur la base de votre choix.

CA\$20.69



#### Aztec Bowl / Bol Azteque

Sweet potato, corn and mango salsa, spiced black beans, guacamole, vegan sour cream, lettuce, beets, carrot, broccoli, organic sprouted mung beans, pumpkin seeds, corn chips. Served on your choice of base, and topped with your choice of protein, with a side of our signature Basil Vinaigrette dressing. / Salsa de maïs et de mangue, patates douces, haricots noirs épicés, guacamole, crème aigre végétalienne, laitue, betteraves, carottes, brocoli, haricots mungo germés biologiques, graines de citrouille, croustilles de maïs. Servi sur la base de votre choix, garni de la protéine de votre choix et accompagné de notre vinaigrette au basilic.

CA\$19.39



#### Sweet Potato Cubes / Cubes de patate douce

Our oven-baked sweet potato cubes are fresh cut daily, seasoned lightly with olive oil and our signature spice blend. / Nos cubes de patates douces cuits au four sont fraîchement coupés chaque jour et légèrement assaisonnés d'huile d'olive et de notre mélange d'épices signature.

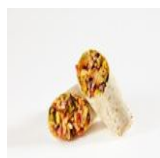
CA\$8.29



#### Gandhi / Gandhi

Spinach, turmeric, pineapple, banana, ginger, lime & orange juice / épinards, curcuma, ananas, banane, gingembre, jus de citron vert et d'orange

CA\$9.99



#### Burrito Branchero / Burrito Branchero

Tempeh, mango salsa, black beans, brown rice, green pepper, Southwest sauce / Tempeh, salsa à la mangue, haricots noirs, riz brun, poivron vert, sauce sud-ouest

CA\$12.89



#### Zucchini Brownie / Brownie aux Courgettes

Gluten-Free / Sans gluten.

CA\$8.29

## Menu Copper Branch



### Caesar Salad (Large) / Salade Cesar Grand

CA\$16.99

Crisp romaine lettuce tossed in our signature Caesar dressing. Served with our housemade croutons and roasted tempeh bacon, and topped with fresh grated parmesan cheese. / Laitue romaine croquante mélangée à notre vinaigrette César. Servie avec nos croûtons maison et du bacon de tempeh rôti, et garnie de fromage parmesan fraîchement râpé.



### Shiitake Teriyaki Burger / Shiitaké Burger

CA\$13.79

Shiitake mushroom marinated in organic teriyaki sauce served with sriracha coleslaw & Aioli sauce / Champignon shiitake mariné dans une sauce teriyaki biologique, servi avec une salade de chou à la sriracha et une sauce aïoli.



### Bennie Burger / Bennie Burger

CA\$13.79

Reintroducing our classic Bennie Burger! Comes loaded with our signature Copper sauce, lettuce, tomato, red onion, pickles, tempeh bacon, and cheddar cheese, served on a toasted burger bun. \*Burger patty is not gluten-free. / Nous réintroduisons notre classique Bennie Burger ! Il est garni de notre sauce Copper, de laitue, de tomate, d'oignon rouge, de cornichons, de bacon de tempeh et de fauxmage cheddar, le tout servi sur un pain à hamburger grillé. \*La galette de hamburger n'est pas sans gluten.

## Ustensils / Ustensiles

### Ustensils / Ustensiles

0,00 \$

Ustensils typically include a kit with a fork, knife, spoon, and napkin, often accompanied by salt and pepper packets.

## Limited Time - Winter Menu



### Winter Latte / Latte d'hiver

CA\$7.39

Espresso, milk of choice, salted caramel, peppermint and cinnamon. / Espresso, lait au choix, caramel salé, menthe poivrée et cannelle.



### Umami Bowl / Bol Umami

CA\$20.99

Rice, General Tao, chickpeas, mung beans, carrots, edamame, Sriracha slaw, Portobello mushroom, green onions, Umami sauce and black sesame seeds. / Riz, poulet Général Tao, pois chiches, haricots mungo, carottes, edamames, salade de chou Sriracha, champignons Portobello, oignons verts, sauce Umami et graines de sésame noir.



### Umami Burger / Burger Umami

CA\$14.79

Vegan burger patty, General Tao, Umami sauce, tomato, lettuce. / Galette de burger végétalienne, Général Tao, sauce Umami, tomate, laitue.

## Breakfast / Déjeuner



### Ultimate Bagel Sandwich / Sandwich bagel ultime

CA\$15.29

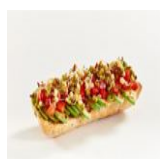
Pumpernickel bagel, Field Roast patty, JUST Egg, roasted tempeh bacon, hash brown, Copper Sauce, lettuce, tomato / Bagel Pumpernickel, galette Field Roast, ouf JUST, bacon tempeh rôti, pommes de terre rissolées, sauce Copper, laitue, tomate.



### Tempeh Bacon & JUST Egg / Tempeh Bacon + JUST Egg Bagel

CA\$12.50

Pumpernickel bagel, tempeh bacon, JUST Egg, lettuce, tomato, Copper sauce / Bagel pumpernickel, bacon de tempeh, JUST Egg, laitue, tomate, sauce Copper



### Avocado Toast / Toast à l'avocat

CA\$12.49

Toasted ciabatta topped with fresh avocado, diced tomato, sprouted mung beans, chili flakes, a drizzle of olive oil, and a pinch of salt. / Ciabatta grillé garni d'avocat frais, de tomates en dés, de haricots mungo germés, de flocons de piment, d'un filet d'huile d'olive et d'une pincée de sel.



### JUST Egg Wrap / JUST Egg Wrap

CA\$12.49

JUST Egg, lettuce, tomato, cheese & Southwest sauce / JUST Ouf, laitue, tomate, fromage et sauce sud-ouest



### Field Roast + JUST Egg English Muffin / Field Roast + JUST Egg English Muffin

CA\$10.49

Field Roast breakfast sausage and JUST Egg patty, served on a toasted English Muffin. / Saucisse de petit-déjeuner Field Roast et galette de JUST Egg, servie sur un muffin anglais grillé.



### TBLT / BTLT

CA\$8.79

Pumpernickel bagel, tempeh bacon, lettuce, tomato, Copper sauce / Bagel pumpernickel, bacon de tempeh, laitue, tomate, sauce Copper



### Matcha Lime Smoothie Bowl / Bol de smoothie Matcha et citron vert

CA\$13.99

Pineapple, Banana, Spinach, Avocado, Matcha, Lime, Vanilla Soy Milk. Topped with fresh strawberries, blueberries, banana, shredded coconut, hemp seeds, and candied pumpkin seeds. / Ananas, banane, épinards, avocat, Matcha, citron vert, lait de soja à la vanille. Garni de fraises fraîches, de myrtilles, de banane, de noix de coco râpée, de graines de chanvre et de graines de citrouille confites.



### Ultimate English Muffin / Ultimate English Muffin

CA\$10.49

JUST Egg patty and roasted Tempeh Bacon, served on a toasted English Muffin with our signature Copper sauce, fresh lettuce, and tomato. / Galette de JUST Egg et bacon de Tempeh rôti, servie sur un muffin anglais grillé avec notre sauce Copper signature, laitue fraîche et tomate.

## Menu Copper Branch



### Tempeh Bacon + JUST Egg English Muffin / Tempeh Bacon + JUST Egg ~~CA\$7.89~~

JUST Egg patty and roasted Tempeh Bacon, served on a toasted English Muffin. / Galette de JUST Egg et bacon de Tempeh rôti, servie sur un muffin anglais grillé.



### Hash Brown (2) / Galettes de pomme de terre (2)

CA\$3.15

Golden, crispy potato patties with a soft interior, lightly seasoned and served in pairs.



### Hash Brown (4) / Galettes de pomme de terre (4)

CA\$4.40

Golden, crispy potato patties with a tender interior, lightly seasoned.



### Hash Brown (1) / Galette de pomme de terre (1)

CA\$1.60

Crispy shredded potato patty, golden brown and lightly seasoned.



### Field Roast Patty & JUST Egg / Field Roast + JUST Egg Bagel

CA\$12.50

Pumpernickel bagel, Field Roast patty, JUST Egg, lettuce, tomato, Copper sauce. / Bagel Pumpernickel, galette Field Roast, JUST Egg, laitue, tomate, sauce Copper



### Gluten-Free Avocado Toast / Toast à l'avocat sans gluten

CA\$15.69

Sliced avocado, diced tomatoes, sprouted mung beans, chili flakes, salt. Made on our gluten-free toast. / Tranches d'avocat, tomates en dés, haricots mungo germés, flocons de chili, sel. Préparé sur nos toasts sans gluten.



### Strawberry Banana Smoothie Bowl / Bol de smoothie à la fraise et à la banane ~~CA\$13.99~~

Strawberry, Banana, Vanilla Soy Milk. Topped with fresh strawberries, blueberries, banana, shredded coconut, hemp seeds, and candied pumpkin seeds. / Fraise, banane, lait de soja à la vanille. Garni de fraises fraîches, de myrtilles, de bananes, de noix de coco râpée, de graines de chanvre et de graines de citrouille confites.



### Mango Smoothie Bowl / Bol de smoothie à la mangue

CA\$13.99

Mango, Orange Juice. Topped with fresh strawberries, blueberries, banana, shredded coconut, hemp seeds, and candied pumpkin seeds. / Mangue, jus d'orange. Garni de fraises fraîches, de myrtilles, de bananes, de noix de coco râpée, de graines de chanvre et de graines de citrouille confites.

### Power Bowls / Bols Énergisants



#### General Copper Bowl / Bol General Copper

CA\$20.69

General Tao protein, Broccoli, Sriracha Coleslaw and Fresh Avocado, topped with our signature General Tao sauce, served on your choice of base. / Protéines General Tao, brocoli, salade de chou Sriracha et avocat frais, garnis de notre sauce signature General Tao, servis sur la base de votre choix.



#### Cobb Salad / Salade Cobb

CA\$19.39

JUST Egg, Tex Mex shreds, cucumber, radish, carrots, seasoned chickpeas, red cabbage, housemade tempeh bacon, diced tomatoes, sprouted mung beans, and fresh Avocado, served on a bed of mixed greens with a side of our new Ranch dressing. / JUST Egg, fauxmage Tex Mex, concombre, radis, carottes, pois chiches assaisonnés, chou rouge, bacon de tempeh maison, tomates en dés, haricots mung germés, et avocat frais, servis sur un lit de verdure mélangée avec un côté de notre nouvelle vinaigrette Ranch.



#### Superfood Salad / Salade Santé Éclatante

CA\$19.39

Fresh strawberries and blueberries, red onion, sweet potato, avocado, edamame beans, sprouted mung beans, served on a bed of mixed greens and topped with our housemade candied pumpkin seeds. Served with a side of Fig Balsamic Dressing. / Fraises et myrtilles fraîches, oignon rouge, patate douce, avocat, fèves edamame, haricots mungo germés, servis sur un lit de verdure mixte et garnis de nos graines de citrouille confites maison. Servi avec une vinaigrette balsamique à la figue.



#### Caesar Salad (Large) / Salade Cesar Grand

CA\$16.99

Crisp romaine lettuce tossed in our signature Caesar dressing. Served with our housemade croutons and roasted tempeh bacon, and topped with fresh grated parmesan cheese. / Laitue romaine croquante mélangée à notre vinaigrette César. Servie avec nos croûtons maison et du bacon de tempeh rôti, et garnie de fromage parmesan fraîchement râpé.



#### Caesar Salad (Regular) / Salade César (Régulier)

CA\$10.49

Crisp romaine lettuce tossed in our signature Caesar dressing. Served with our housemade croutons and roasted tempeh bacon, and topped with fresh grated parmesan cheese. / Laitue romaine croquante mélangée à notre vinaigrette César. Servie avec nos croûtons maison et du bacon de tempeh rôti, et garnie de fromage parmesan fraîchement râpé.

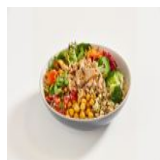


#### Aztec Bowl / Bol Azteque

CA\$19.39

Sweet potato, corn and mango salsa, spiced black beans, guacamole, vegan sour cream, lettuce, beets, carrot, broccoli, organic sprouted mung beans, pumpkin seeds, corn chips. Served on your choice of base, and topped with your choice of protein, with a side of our signature Basil Vinaigrette dressing. / Salsa de maïs et de mangue, patates douces, haricots noirs épicés, guacamole, crème aigre végétalienne, laitue, betteraves, carottes, brocoli, haricots mungo germés biologiques, graines de citrouille, croustilles de maïs. Servi sur la base de votre choix, garni de la protéine de votre choix et accompagné de notre vinaigrette au basilic.

## Menu Copper Branch



### Asian Fusion Bowl / Bol Fusion Asiatique

CA\$19.39

Edamame beans, cherry tomatoes, kimchi, lettuce, beets, carrot, broccoli, organic sprouted mung beans, spiced chickpeas, black sesame. Served on your choice of base, and topped with your choice of protein, with a side of our signature General Tao sauce. / Haricots edamame, tomates cerises, kimchi, laitue, betteraves, carottes, brocoli, haricots mungo germés biologiques, pois chiches épicés, sésame noir. Servi sur la base de votre choix, garni de la protéine de votre choix et accompagné de notre sauce General Tao.

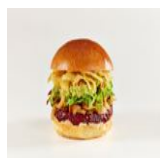
## Combos / Combos



### Sandwich or Wrap Combo / Sandwich ou Wrap Combo

CA\$15.95

Your choice of one of our signature sandwiches or wraps, served with a side of oven-baked fries, sweet potato cubes, sriracha coleslaw, or poutine. / Votre choix d'un de nos sandwichs ou wraps signature, accompagné de frites cuites au four, de cubes de patates douces, de salade de chou à la sriracha ou de poutine.



### Burger Combo / Combo Burger

CA\$16.95

Your choice of one of our signature burgers, served with a side of oven-baked fries, sweet potato cubes, sriracha coleslaw, or poutine. / Votre choix d'un de nos hamburgers signature, accompagné de frites cuites au four, de cubes de patates douces, de salade de chou à la sriracha ou de poutine.



### Breakfast Combo / Combo petit-déjeuner

CA\$13.10

Choose from any of our signature breakfast sandwiches, served with a side of two hashbrowns and your choice of an Americano, Latte, or Cappuccino. / Choisissez l'un de nos sandwichs signature pour le petit-déjeuner, accompagné de deux pommes de terre rissolées et d'un café Americano, Latte ou Cappuccino au choix.

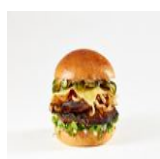
## Burgers / Burgers



### Shiitake Teriyaki Burger / Shiitaké Burger

CA\$13.79

Shiitake mushroom marinated in organic teriyaki sauce served with sriracha coleslaw & Aioli sauce / Champignon shiitake mariné dans une sauce teriyaki biologique, servi avec une salade de chou à la sriracha et une sauce aioli.



### Galaxy Burger / Galaxie Burger

CA\$13.79

Oven roasted portobello mushroom burger, topped with caramelized onions, provolone cheese, zucchini, and our signature Garlic Aioli sauce. / Burger de champignons portobello rôtis au four, garni d'oignons caramélisés, de fromage provolone, de courgettes et de notre sauce Aioli à l'ail signature.



### Bennie Burger / Bennie Burger

CA\$13.79

Reintroducing our classic Bennie Burger! Comes loaded with our signature Copper sauce, lettuce, tomato, red onion, pickles, tempeh bacon, and cheddar cheese, served on a toasted burger bun. \*Burger patty is not gluten-free. / Nous réintroduisons notre classique Bennie Burger ! Il est garni de notre sauce Copper, de laitue, de tomate, d'oignon rouge, de cornichons, de bacon de tempeh et de fauxmage cheddar, le tout servi sur un pain à hamburger grillé. \*La galette de hamburger n'est pas sans gluten.

## Menu Copper Branch

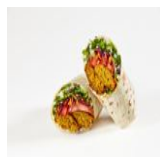


### Spicy Black Bean Burger / Burger aux haricots noirs épicé

CA\$13.79

Spicy black bean patty topped with our signature Southwest sauce, lettuce, and tomato.

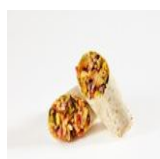
## Sandwiches & Wraps / Sandwichs et Wraps



### Unity Falafel Wrap / Wrap Unité

2 for CA\$13.79

Lettuce, Red Cabbage, Shredded Carrots, and Tomato, served in a wrap with our signature oven-baked falafel and Garlic Aioli sauce. / Laitue, chou rouge, carottes râpées et tomate, servis dans un wrap avec nos falafels cuits au four et une sauce aioli à l'ail.



### Burrito Branchero / Burrito Branchero

CA\$12.89

Tempeh, mango salsa, black beans, brown rice, green pepper, Southwest sauce / Tempeh, salsa à la mangue, haricots noirs, riz brun, poivron vert, sauce sud-ouest



### Tempeh Rice Rolls / Roulés de riz au tempeh

CA\$11.56

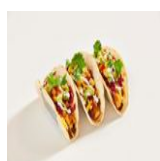
Rice paper, lettuce, carrots, beets, sriracha coleslaw, organic roasted tempeh, garlic aioli & Southwest sauce / Papier de riz, laitue, carottes, betteraves, salade de chou sriracha, tempeh rôti biologique, aioli à l'ail et sauce sud-ouest.



### General Tao Bao Buns / Général Tao Bao Buns

CA\$18.79

Three steamed bao buns filled with housemade sriracha coleslaw, cucumber, radish and our fan-favourite General Tao protein. Topped with our signature General Tao sauce, cilantro, and black sesame seeds. / Trois pains bao cuits à la vapeur, garnis de salade de chou à la sriracha maison, de concombre, de radis et de notre protéine General Tao préférée des amateurs. Garni de notre sauce General Tao signature, de coriandre et de graines de sésame noir.



### Tacos Pura Vida / Tacos Pura Vida

CA\$18.19

Soft taco shells, black beans, vegan chick'n strips, vegan mozza, corn and mango salsa, sriracha coleslaw, guacamole, vegan sour cream, southwest sauce, cilantro / Coquilles à tacos, haricots noirs, lanières de poulet végétalien, mozza végétalien, salsa de maïs et de mangue, salade de chou à la sriracha, guacamole, crème sûre végétalienne, sauce du sud-ouest, coriandre.



### Nashville Chicken Sandwich / Sandwich au poulet Nashville

CA\$16.85

Our new Nashville Chicken Sandwich, featuring a crispy plant-based chicken patty, covered with our spicy Nashville glaze, and topped with our signature garlic aioli, house-made sriracha coleslaw, lettuce, and pickles. / Notre nouveau sandwich au poulet de Nashville, composé d'une galette de poulet croustillante à base de plantes, recouverte de notre glaçage épicé de Nashville et garnie de notre aioli à l'ail signature, d'une salade de chou à la sriracha maison, de laitue et de cornichons.

## Menu Copper Branch

### Smoked Tempeh Sandwich / Sandwich au tempeh fumé

CA\$13.79

Toasted ciabatta loaded with housemade roasted tempeh bacon, BBQ sauce, sweet potato, caramelized onion, roasted zucchini, lettuce, tomato, provolone cheese. / Ciabatta grillé chargé de bacon de tempeh rôti maison, sauce BBQ, patate douce, oignon caramélisé, courgette rôtie, laitue, tomate, fromage provolone.

### Chili & Soup / Chili et Soupe



#### Seasonal Soup / Soupe de saison

CA\$9.19

Seasonal soup with a choice of regular or large size.



#### Miso Ramen Bowl / Bol de ramen au miso

CA\$19.89

Our new, limited-time menu addition, and the perfect way to warm up this winter! Featuring a savoury shoyu broth enriched with white miso, baby bok choy, edamame beans, carrots, wood ear mushrooms, and plant-based egg noodles, topped with black sesame seeds, green onions, and a mildly spicy chili oil. / Notre nouvel ajout au menu pour une durée limitée, et la façon parfaite de se réchauffer cet hiver ! Ce plat se compose d'un savoureux bouillon de shoyu enrichi de miso blanc, de jeunes pak-choï, de haricots edamame, de carottes, de champignons des bois et de nouilles aux œufs à base de plantes, le tout agrémenté de graines de sésame noir, d'oignons verts et d'une huile de chili légèrement piquante.

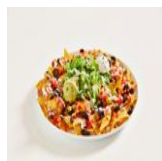


#### Quinoa Chili / Chili au quinoa

CA\$9.19

Quinoa chili with an option of regular or large portions.

### Fresh Sides / Les à-Côtés



#### Oven-Baked Nachos / Nachos cuits au four

CA\$17.19

Corn chips topped with seasoned black beans, housemade corn and mango salsa, jalapenos, cheese, shredded lettuce, and a drizzle of jalapeno crema. Served with a side of guacamole. / Croustilles de maïs garnies de haricots noirs assaisonnés, de salsa maison au maïs et à la mangue, de jalapenos, de fromage, de laitue déchiquetée et d'un filet de crème au jalapeno. Servies avec de guacamole.



#### Poutine / Poutine

CA\$11.29

Fresh, hand-cut, oven-baked fries, topped with mozza cheese shreds and our signature mushroom gravy. / Frites fraîches, coupées à la main et cuites au four, garnies de fauxmage mozza et de notre sauce poutine aux champignons.



#### Spicy Buffalo Wings / Ailes buffalo épicées

CA\$12.49

Seasoned plant-based wings with hot sauce, served with a side of Sriracha Coleslaw and your choice of dipping sauce. / Ailes de poulet végétaliennes assaisonnées de sauce piquante, servies avec salade de chou Sriracha et trempette au choix.

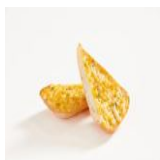
## Menu Copper Branch



### Sweet Potato Cube Poutine / Poutine de Patates Douces

CA\$12.19

Our oven-baked sweet potato cubes are fresh cut daily, seasoned lightly with olive oil and our signature spice blend. Topped with mozza cheeze and our signature mushroom gravy. / Nos cubes de patates douces cuits au four sont fraîchement coupés chaque jour et légèrement assaisonnés d'huile d'olive et de notre mélange d'épices signature. Garnis de fauxmage mozza et de notre sauce pour poutine aux champignons.



### Garlic Bread / Pain à l'ail

2 for CA\$4.79

Toasted ciabatta, topped with our signature garlic aioli. / Ciabatta grillé, garni de notre aioli à l'ail.

### Oven-Baked Falafel with Garlic Aioli / Falafels cuits au four avec aioli à l'ail

CA\$8.49

Four of our oven-baked carrot falafel, served on a bed of mixed greens and with a side of garlic aioli. / Quatre falafels aux carottes cuits au four, servis sur un lit de salade mixte et accompagnés d'un aioli à l'ail.



### Chick'n Fingers Meal / Repas Lanières de poulet végété

CA\$16.50

Five of our new plant-based chick'n strips, served with a regular side of oven-baked fries. / Cinq de nos nouveaux chick'n strips à base de plantes, servis avec une portion de frites cuites au four.



### Sriracha Coleslaw / Salade de chou à la Sriracha

CA\$6.49

House-made sriracha coleslaw, featuring shredded carrots and red cabbage, tossed in our signature sriracha vinaigrette dressing. / Salade de chou à la sriracha faite maison, composée de carottes râpées et de chou rouge, mélangée à notre vinaigrette à la sriracha.



### Chili Cheese Fries / Poutine au Chili et Fauxmage

CA\$13.19

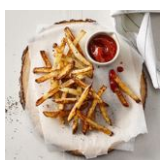
Oven-baked hand-cut fries topped with Organic Quinoa Chili and mozzarella style shreds



### Sweet Potato Cubes / Cubes de patate douce

CA\$8.29

Our oven-baked sweet potato cubes are fresh cut daily, seasoned lightly with olive oil and our signature spice blend. / Nos cubes de patates douces cuits au four sont fraîchement coupés chaque jour et légèrement assaisonnés d'huile d'olive et de notre mélange d'épices signature.



### Oven-Baked Fries / Frites cuites au four

CA\$6.49

Our oven-baked fries are fresh cut daily, seasoned lightly with olive oil and our signature spice blend. / Nos frites cuites au four sont fraîchement coupées chaque jour, légèrement assaisonnées d'huile d'olive et de notre mélange d'épices caractéristique.

## Kids Meals / Repas pour Enfants



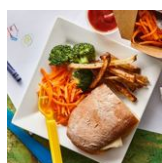
### Kids' Meal - Chick'n Fingers / Repas Enfant - Lanières de poulet végété CA\$12.49

Three of our new plant-based chick'n strips, served with a side of fries, broccoli, carrots and a juice box. / Trois de nos nouveaux chick'n strips à base de plantes, accompagnés de frites, de brocolis, de carottes et d'un jus de fruit.



### Kids' Meal - Quesadilla / Repas Enfant - Quesadilla CA\$8.39

Quesadilla made with our vegan mozzarella. Served with a side of fries, broccoli, carrots, and a juice box. / Quesadilla faite avec notre mozzarella végétalienne. Servie avec des frites, du brocoli, des carottes et un jus de fruit.



### Kids' Meal - Grilled Cheeze Sandwich / Repas Enfant - Sandwich au fromage grillé CA\$10.89

Made using our ciabatta bread and vegan cheeze. Served with a side of fries, broccoli, carrots, and a juice box. / Préparé avec notre pain ciabatta et du fromage végétalien. Servi avec des frites, du brocoli, des carottes et un jus de fruit.

## Smoothies / Smoothies



### Gandhi / Gandhi CA\$9.99

Spinach, turmeric, pineapple, banana, ginger, lime & orange juice / épinards, curcuma, ananas, banane, gingembre, jus de citron vert et d'orange



### Phoenix / Phoenix CA\$9.99

Mango, Strawberry, Pineapple, Orange Juice, Coconut, Maple Syrup. / Mangue, fraise, ananas, jus d'orange, noix de coco, sirop d'érable.



### Pina Colada / Pina Colada CA\$9.99

Pineapple, Banana, Pineapple Juice, Coconut Milk / Ananas, banane, jus d'ananas, lait de coco



### Strawberry Pina Colada / Pina Colada aux Fraises CA\$9.99

Strawberry, Pineapple, Banana, Pineapple Juice, Coconut Milk / Fraises, ananas, banane, jus d'ananas, lait de coco



### Edison / Edison CA\$9.99

Strawberries, Banana, Blueberries, Almond Chai Mix, Hemp Seeds. / Fraises, bananes, myrtilles, mélange Chai aux amandes, graines de chanvre.

## Menu Copper Branch



### Revolution / Revolution

CA\$9.99

Strawberries, Banana, Spinach, Hemp Seeds, Cocoa, Vanilla Soy Milk, Cinnamon /  
Fraises, banane, épinards, graines de chanvre, cacao, lait de soja à la vanille,  
cannelle

## Drinks / Boissons



### Coconut Water / Eau de coco

CA\$5.70

Organic coconut water, offering a refreshing and hydrating beverage option made from concentrate.



### Oasis Juice Box / Boîte à jus Oasis

CA\$2.20

Fruit juice blend of watermelon and apple, organic, with 60% less sugar and no sweeteners.



### RISE Kombucha / RISE Kombucha

CA\$6.40

Kombucha Choose from Ginger, Hibiscus, or Jasmine flavors.



### Peppermint / Peppermint

CA\$4.99

Infusion pétillante de plantes biologiques.



### Red Bull Sugar Free / Red Bull Sugarfree

CA\$5.35

### Sparkling Water / Eau Gazeuse

CA\$4.20

Carbonated water, offering a refreshing and crisp taste.



### Eska / Eska

CA\$3.44

Natural Spring Water / Eau de Source Naturelle



### Coffees and Teas / Cafés et Thés



#### Latte / Latté

Creamy espresso with choice of oat, almond, soy, or no milk.

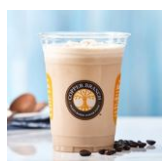
CA\$6.29



#### Salted Caramel Iced Cappuccino / Cappuccino glacé au caramel salé

Rich espresso blended with salted caramel, topped with a creamy froth.

CA\$7.39



#### Iced Cappuccino / Cappuccino Glacé

Rich espresso blended with frothy milk and ice, topped with a light layer of foam.

CA\$6.29

#### Hot Mocha / Mocha Chaud

Espresso combined with steamed milk and chocolate, typically topped with a layer of frothed milk.

CA\$7.39



#### Cappuccino / Cappuccino

Organic & Fairtrade Coffee, Pacific Coconut Milk & cocoa powder / Café biologique et équitable, lait de coco Pacific, poudre de cacao

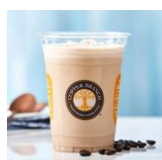
CA\$6.29



#### Americano / Americano

Americano

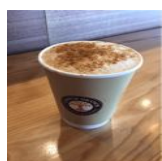
CA\$4.49



#### Iced Mocha Cappuccino / Cappuccino glacé mocha

Rich espresso blended with chocolate, topped with creamy foam.

CA\$7.39



#### Pumpkin Spice Latte / Latte à la citrouille

With soy milk / avec lait de soya

CA\$7.39

## Menu Copper Branch



### Chai Almond Latte / Latté Chai

CA\$7.39

Organic Chai & almond beverage



### Hot Chocolate / Chocolat Chaud

CA\$6.29

Rich cocoa blended with creamy milk, topped with a frothy layer for a smooth, comforting drink.



### Matcha Latte / Latté Matcha

CA\$8.69

Organic matcha powder & coconut milk / Servi chaud ou glacé

### Regular / Régulier

CA\$4.49

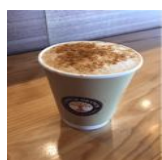
Café noir fraîchement infusé. / Fresh brewed black coffee.



### Peppermint Latte / Latte à la Menthe

CA\$7.39

Warm up with our new winter latte, featuring our dark roast espresso, your choice of plant-based milk, and a blend of caramel and peppermint, topped with a light sprinkle of cinnamon. / Réchauffez-vous avec notre nouveau latte d'hiver, composé d'un espresso de torréfaction foncée, d'un lait végétal au choix et d'un mélange de caramel et de menthe poivrée, le tout saupoudré d'un peu de cannelle.

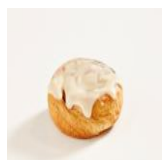


### Pumpkin Spice Latte / Latte à la citrouille

CA\$7.39

With soy milk / Avec lait de soya

## Desserts



### Cinnamon Bun / Brioche à la cannelle

CA\$7.79

Soft, spiraled pastry topped with a smooth, sweet icing.



### S'mores Cookie / Biscuit S'Mores

CA\$3.79

A chewy cookie loaded with chocolate chips and marshmallow pieces.

## Menu Copper Branch

---



### Coffee Cake Muffin / Muffin au gâteau au café

CA\$5.69

Tender muffin with a cinnamon-sugar topping, featuring a moist coffee-flavored cake base.



### Cinnamon Buns (6pcs) / Brioches à la cannelle (6 pièce)

CA\$39.39

Soft, spiraled buns with a generous layer of cinnamon and sugar, topped with creamy icing.



### Zucchini Brownie / Brownie aux Courgettes

CA\$8.29

Gluten-Free / Sans gluten.



### Chocolate Chip Cookie / Biscuit Brisures de Chocolat

CA\$3.79

A classic cookie with rich chocolate chips, free from dairy, eggs, and nuts, offering a vegan-friendly treat.

---