

Menu

Olive et Gourmando

351 Rue St-Paul O, Montréal, QC H2Y 2A7 | (514) 350-1083

Déjeuner / Breakfast

Disponible toute la journée / Available all day

Granola / Granola

\$20.00

Fruits de saison, yogourt, granola maison / Seasonal fruits, plain unsweet yogurt, homemade granola

Ricotta sucrée / Sweet Ricotta

\$24.95

Ricotta maison, miel, zeste d'orange, sel de Maldon. Servi avec pain brioché / Homemade ricotta, honey, orange zest, Maldon salt. Served with brioche bread

Bol Cha-Cha-Chia / Cha-Cha-Chia Bowl

\$19.00

Pudding de chia végane avec coconut + lait d'amande, fruits de saison et muesli maison noix + quinoa / Coconut + almond vegan chia pudding, banana, seasonal fruits, nutty quinoa muesli

Panini "Poached egg on your face" / Panini "Poached egg on your face"

\$33.75

Sandwich pressé garni de salade d'oufs pochés épicée, fromage au lait cru Clos des Roches, speck (prosciutto fumé) et tomates confites. Servi sur notre fameux pain panini / Spicy poached egg salad panini, Clos des Roches raw milk cheese, speck (smoked prosciutto), confit tomatoes. Served on our panini bread

Salade de pommes de terre / Smashed Potato Salad

\$11.75

À côté de grelots écrasés, "everything spice mix", sauce crémeuse, fines herbes / Side of smashed potato, everything spice mix, creamy dressing, and fresh herbs. Served warm

Pâtisseries / Viennoiseries / Pastries / Viennoiseries

Brownie

\$7.50

Brownie

Biscuit Belge

\$5.15

Biscuit chocolat Belge et pacanes

Menu Olive et Gourmando

Biscuit avoine et raisins / Oat meal and raisin cookie

\$5.15

Plats du jour / Daily Plates

Salade verte / Green Salad

\$15.95

Mélange de légumes, fines herbes, oignons rouges et amandes grillées avec notre vinaigrette maison / Mixed greens, herbs, red onions, toasted almonds with our house vinaigrette

Salade #24 / #24 Salad

\$33.95

Légumes mixtes, daïkon mariné, arachides, échalotes frites, tofu mariné et rôti, fines herbes et nouilles de soba. Servie avec vinaigrette aigre douce / Mixed vegetables, pickled daïkon, peanuts, fried shallots, roasted marinated tofu, fresh herbs, and soba noodles. Served with a sweet and sour dressing

Bol de saumon + riz brun / Salmon + Rice Bowl

\$41.95

riz brun à grain court bio, saumon laqué, oeuf 6 minutes, avocat, granola salé aux noix de Grenoble, concombre, betteraves jaunes et rouges rôties, oignons rouges marinés et fenouil, vinaigrette au babeurre. / organic short grain brown rice + quinoa, glazed salmon, avocado, 6 minutes egg, walnut savory granola, cucumber, roasted red and yellow beets, pickled red onion and sliced fennel with a buttermilk dressing.

Salade de pommes de terre / Smashed Potato Salad

\$11.95

À côté de grelots écrasés, "everything spice mix", sauce crémeuse, fines herbes / Side of smashed potato, everything spice mix, creamy dressing, and fresh herbs. Served warm

Ricotta salée / Salty Ricotta

\$37.95

ricotta maison accompagnée de concombres, cresson, amandes fumées, échalotes rôties, feta, aneth et vinaigrette citron + ail. Servi avec pain au levain. / housemade ricotta with cucumbers, watercress, smoked almonds, roasted shallots, feta, dill, and garlic + lemon vinaigrette. Served with garlic rubbed sour dough toast.

Sandwichs / Hot Sandwiches

O+G Grilled Cheese / O+G Grilled Cheese

\$33.95

Emmental, gouda et oignons caramélisés, servi sur pain challah. Accompagné de notre ketchup maison / Swiss emmental, Beemster and caramelized onions on challah bread. Served with our housemade ketchup

Le Cubain / The Cuban

\$33.75

Pancetta, porc rôti, gruyère au lait cru et notre délicieuse mayonnaise aux cornichons, lime, coriandre et chipotle. Servi sur notre fameux pain panini / Pancetta, roasted pork, raw milk gruyère, and our delicious lime, cilantro, chipotle, and pickled mayo. Served on our famous panini bread

Menu Olive et Gourmando

Le "Chicken Melt" / The Chicken Melt

\$33.95

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 / Grilled chicken marinated in a creamy sauce, provolone, chive coleslaw, and dill pickles. Served on a potato roll

Extras / Extras

Ouf 6 minutes / 6 Minutes Egg

\$2.95

Ouf 6 minutes / 6 Minutes Egg

Tofu mariné / Marinated Tofu

\$3.95

Tofu mariné / Marinated Tofu

Cheddar / Cheddar

\$6.25

Cheddar / Cheddar

Avocat / Avocado

\$5.95

Avocat / Avocado

Saumon / Roasted Salmon

\$8.95

Saumon / Roasted Salmon

Petite Soif ? / Thirsty ?

Limonade Raz / Raz Lemonade

\$6.50

Limonade maison avec framboises et lime. / Homemade lemonade with raspberry and lime.

Thé glacé Élixir / Elixir Iced Tea

\$6.50

Thé glacé fait maison avec thé vert, gingembre et pomegrenade. / Homemade iced tea quirk green tea, ginger and pomegranate.

Menu Olive et Gourmando

Jus d'orange frais / Fresh Orange Juice **\$7.00**

Kombucha Gingembre Monsieur T. / Ginger Kombucha Monsieur T. **\$6.95**

Kombucha Baies Monsieur T. / Berry Kombucha Monsieur T. **\$6.95**

Thé noir, canneberge et framboise / Black tea, cranberry, raspberry

Kombucha Orange Rooibos Monsieur T. / Rooibos and Orange Kombucha Monsieur T. **\$6.95**

1642 Cola sirop d'érable / San Pellegrino Aranciata (COPY) **\$4.75**

Cola / San Pellegrino Aranciata

Aranciata / San Pellegrino Aranciata **\$4.75**

Aranciata / San Pellegrino Aranciata

Limonata / Limonata **\$4.75**

Limonata / Limonata

Eau pétillante / Sparkling Water **\$4.00**

Eau plate / Flat Water **\$4.00**

Menu Olive et Gourmando

Latte glacé / Iced Latte **\$6.75**

Latte / Latte **\$6.25**

Chocolat Chaud / Hot Chocolate **\$6.25**

Capuccino / Capuccino **\$6.50**

Moka / Mocha **\$6.75**

Matcha Latte / Matcha Latte **\$6.25**

Thé vert / Green tea **\$6.00**

Thé vert de Camellia Sinensis / Camellia Sinensis Green tea

Thé noir / Black tea **\$6.00**

Thé noir de Camellia Sinensis / Camellia Sinensis Black tea

Tisane / Herbal tea **\$6.00**

Camomille de Camellia Sinensis / Camellia Sinensis Camomille
