



Menu

Copper Branch

150 Rue Sainte-Catherine O. Montreal, QC H2X 3Y2. Canada | (514) 864-2026

Most Ordered



Bol General Copper / General Copper Bowl

CA\$20.69

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. / General Tao protein, Broccoli, Sriracha Coleslaw and Fresh Avocado, topped with our signature General Tao sauce, served on your choice of base.



Bol Azteque / Aztec Bowl

CA\$19.39

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. / 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.



Gandhi / Gandhi

CA\$9.99

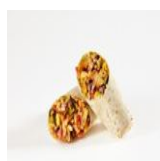
Épinards, curcuma, ananas, bananes, gingembre, lime, jus d'orange / spinach, turmeric, pineapple, banana, ginger, lime & orange juice



Brownie aux Courgettes / Zucchini Brownie

CA\$8.29

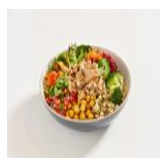
Pépites de chocolat non laitier, jus de canne, farine de riz brun, courgettes, cacao, tartinade au goût de beurre d'Earth Balance, boisson de soya biologique, féculé de pomme de terre, graines de lin biologiques, graines de chanvre sans OGM, sirop de tapioca / Dairy-free chocolate chips, cane juice, brown rice flour, zucchini, cocoa, Earth Balance buttery spread, organic soy milk, potato starch, non-GMO canola oil, organic flax seeds, organic hemp seeds & tapioca syrup



Burrito Branchero / Burrito Branchero

CA\$12.89

Tempeh, mango salsa, black beans, organic brown rice, green pepper, Southwest sauce, organic spelt wrap / Tempeh, mango salsa, black beans, organic brown rice, green pepper, Southwest sauce, organic spelt wrap



Bol Fusion Asiatique / Asian Fusion Bowl

CA\$19.39

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. / 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.

Menu Copper Branch



Ailes buffalo épicées / Spicy Buffalo Wings

CA\$12.49

Ailes épicées de soya, salade de chou sriracha, sauce aïoli ou sauce piquante / Seasoned soy wings with hot sauce, sriracha coleslaw, aïoli sauce or hot sauce



Edison / Edison

CA\$9.99

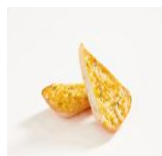
Bleuets, fraises, bananes, graines de chanvre, thé chai, boisson aux amandes / Blueberries, strawberries, banana, hemp seeds, Chai tea & almond beverage



Salade Cesar Grand / Caesar Salad (Large)

CA\$16.99

Laitue romaine croquante mélangée à notre vinaigrette césar. servie avec nos croûtons maison et du bacon de tempeh rôti, et garnie de parmesan fraîchement râpé. / 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.



Pain à l'ail / Garlic Bread

CA\$4.79

Pain biologique, sauce aioli / Organic bread, aioli sauce

Ustensiles / Ustensils

Ustensiles / Ustensils

0,00 \$

Limited Time - Winter Menu

Latte d'hiver / Winter Latte

CA\$7.39

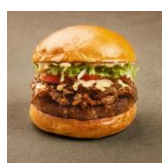
Espresso, lait au choix, caramel salé, menthe poivrée et cannelle. / Espresso, milk of choice, salted caramel, peppermint and cinnamon.



Bol Umami / Umami Bowl

CA\$20.99

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. / Rice, General Tao, chickpeas, mung beans, carrots, edamame, Sriracha slaw, Portobello mushroom, green onions, Umami sauce and black sesame seeds.



Burger Umami / Umami Burger

CA\$14.79

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

Déjeuner / Breakfast



Tempeh Bacon + JUST Egg Bagel / Tempeh Bacon & JUST Egg CA\$12.50

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



Toast à l'avocat sans gluten / Gluten-Free Avocado Toast CA\$15.69

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



Ultimate English Muffin / Ultimate English Muffin CA\$10.49

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



Field Roast + JUST Egg English Muffin / Field Roast + JUST Egg English Muffin CA\$10.49

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



Tempeh Bacon + JUST Egg - EM / Tempeh Bacon + JUST Egg English Muffin CA\$10.49

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



JUST Egg Wrap / JUST Egg Wrap CA\$12.49

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



BTLT / TBLT CA\$8.79

Bagel pumpernickel sans gluten, sauce Copper, laitue, tomate et bacon de tempeh fumé / Pumpernickel bagel, tempeh bacon, lettuce, tomato



Galettes de pomme de terre (2) / Hash Brown (2) CA\$3.15

Menu Copper Branch



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

CA\$1.60



Bol de smoothie à la fraise et à la banane / Strawberry Banana Smoothie Bowl

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. / Strawberry, Banana, Vanilla Soy Milk. Topped with fresh strawberries, blueberries, banana, shredded coconut, hemp seeds, and candied pumpkin seeds.



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

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. / Pineapple, Banana, Spinach, Avocado, Matcha, Lime, Vanilla Soy Milk. Topped with fresh strawberries, blueberries, banana, shredded coconut, hemp seeds, and candied pumpkin seeds.



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

CA\$12.50

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



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

CA\$4.40



Sandwich bagel ultime / Ultimate Bagel Sandwich

CA\$15.29

Bagel pumpernickel sans gluten, sauce Copper, laitue, tomate, galette de petit-déjeuner Field Roast, ouf JUST, bacon de tempeh fumé, pommes de terre rissolées / Pumpernickel bagel, Field Roast patty, JUST Egg, hash brown, Copper Sauce, lettuce, tomato



Bol de smoothie à la mangue / Mango Smoothie Bowl

CA\$13.99

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. / Mango, Orange Juice. Topped with fresh strawberries, blueberries, banana, shredded coconut, hemp seeds, and candied pumpkin seeds.

Bols Énergisants / Power Bowls



Bol General Copper / General Copper Bowl

CA\$20.69

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. / General Tao protein, Broccoli, Sriracha Coleslaw and Fresh Avocado, topped with our signature General Tao sauce, served on your choice of base.



Salade Santé Éclatante / Superfood Salad

CA\$19.39

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. / 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.



Salade Cesar Grand / Caesar Salad (Large)

CA\$16.99

Laitue romaine croquante mélangée à notre vinaigrette césar. servie avec nos croûtons maison et du bacon de tempeh rôti, et garnie de parmesan fraîchement râpé. / crisp romaine lettuce tossed in our signature caesar dressing. served with our housemade croutons and roasted tempeh bacon, and topped with fresh grated parmesan cheeze.



Salade César (Régulier) / Caesar Salad (Regular)

CA\$10.49

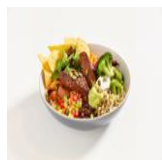
Laitue romaine croquante mélangée à notre vinaigrette César. Servie avec nos croûtons maison et du bacon de tempeh rôti, et garnie de fromage parmesan fraîchement râpé. / Crisp romaine lettuce tossed in our signature Caesar dressing. Served with our housemade croutons and roasted tempeh bacon, and topped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



Salade Cobb / Cobb Salad

CA\$19.39

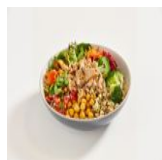
JUST Egg, fauxmage Tex Mex, concombre, radis, carottes, pois chiches assaisonnés, chou rouge, bacon de tempeh maison, tomates en dés, haricots mungo germés, et avocat frais, servis sur un lit de verdure mélangée avec un côté de notre nouvelle vinaigrette Ranch. / JUST Egg, Tex Mex shreds, cucumber, radish, 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.



Bol Azteque / Aztec Bowl

CA\$19.39

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. / 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.



Bol Fusion Asiatique / Asian Fusion Bowl

CA\$19.39

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. / 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.

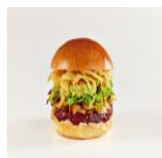
Combos / Combos



Combo petit-déjeuner / Breakfast Combo

CA\$13.10

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. / Choose from any of our signature breakfast sandwiches, served with a side of two hashbrowns and your choice of an Americano, Latte, or Cappuccino.



Combo Burger / Burger Combo

CA\$16.95

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. / Your choice of one of our signature burgers, served with a side of oven-baked fries, sweet potato cubes, sriracha coleslaw, or poutine.

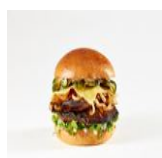
Burgers / Burgers



Shiitaké Burger / Shiitake Teriyaki Burger

CA\$13.79

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



Galaxie Burger / Galaxy Burger

CA\$13.79

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. / Oven roasted portobello mushroom burger, topped with caramelized onions, provolone cheese, zucchini, and our signature Garlic Aioli sauce.



Bennie Burger / Bennie Burger

CA\$13.79

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. / 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.

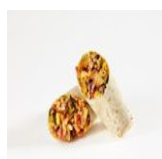


Burger aux haricots noirs épicé / Spicy Black Bean Burger

CA\$13.79

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

Sandwichs et Wraps / Sandwiches & Wraps

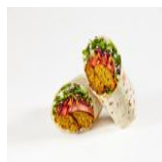


Burrito Branchero / Burrito Branchero

CA\$12.89

Tempeh, mango salsa, black beans, organic brown rice, green pepper, Southwest sauce, organic spelt wrap / Tempeh, mango salsa, black beans, organic brown rice, green pepper, Southwest sauce, organic spelt wrap

Menu Copper Branch



Wrap Unité / Unity Falafel Wrap

CA\$13.79

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



Général Tao Bao Buns / General Tao Bao Buns

CA\$18.79

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. / 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.



Sandwich au tempeh fumé / Smoked Tempeh Sandwich

CA\$13.79

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



Tacos Pura Vida / Tacos Pura Vida

CA\$18.19

Coquille de taco de cactus, haricots noirs, lanières de poulet vegan, mozza végétalienne, salsa de maïs et mangue, salade de chou sriracha, guacamole, crème sure végétalienne, sauce sud-ouest, coriandre / Cactus taco shell, black beans, vegan chick'n strips, vegan mozza, corn and mango salsa, sriracha coleslaw, guacamole, vegan sour cream, southwest sauce, cilantro

Chili et Soupe / Chili & Soup



Bol de ramen au miso / Miso Ramen Bowl

CA\$19.89

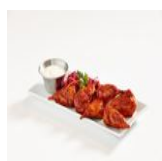
Notre nouvel ajout au menu pour une durée limitée, et la façon parfaite de se réchauffer cet hiver ! Ce plat se compose d'un savoureux bouillon de shoyu enrichi de miso blanc, de jeunes pak-choï, de haricots edamame, de carottes, de champignons des bois et de nouilles aux œufs à base de plantes, le tout agrémenté de graines de sésame noir, d'oignons verts et d'une huile de chili légèrement piquante. / 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.



Chili au quinoa / Quinoa Chili

CA\$9.19

Les à-Côtés / Fresh Sides



Ailes buffalo épicées / Spicy Buffalo Wings

CA\$12.49

Ailes épicées de soya, salade de chou sriracha, sauce aïoli ou sauce piquante / Seasoned soy wings with hot sauce, sriracha coleslaw, aioli sauce or hot sauce

Menu Copper Branch



Poutine au Chili et Fauxmage / Chili Cheeze Fries

CA\$13.19

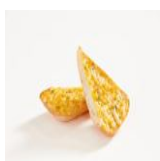
Oven-baked hand-cut fries topped with Organic Quinoa Chili and mozzarella style shreds



Salade de chou ?? la Sriracha / Sriracha Coleslaw

CA\$6.49

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



Pain à l'ail / Garlic Bread

CA\$4.79

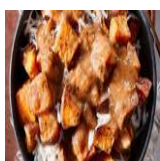
Pain biologique, sauce aioli / Organic bread, aioli sauce



Cubes de patate douce / Sweet Potato Cubes

CA\$8.29

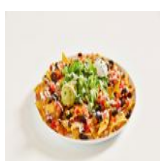
Nos cubes de patates douces cuits au four sont fraîchement coupés chaque jour et légèrement assaisonnés d'huile d'olive et de notre mélange d'épices signature. / Our oven-baked sweet potato cubes are fresh cut daily, seasoned lightly with olive oil and our signature spice blend.



Poutine de Patates Douces / Sweet Potato Cube Poutine

CA\$12.19

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. / 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.



Nachos cuits au four / Oven-Baked Nachos

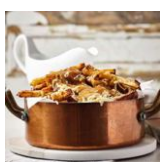
CA\$17.19

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. / Corn chips topped with seasoned black beans, housemade corn and mango salsa, jalapenos, cheeze, shredded lettuce, and a drizzle of jalapeno crema. Served with a side of guacamole.

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

CA\$8.49

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



Poutine / Poutine

CA\$11.29

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

Menu Copper Branch



Frites cuites au four / Oven-Baked Fries

CA\$6.49

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



Repas Lanières de poulet végété / Chick'n Fingers Meal

CA\$16.50

Cinq de nos nouvelles lanières de poulet à base de plantes, servies avec des frites ordinaires et du ketchup. / Five of our new plant-based chick'n strips, served with a side of regular fries and ketchup.

Repas pour Enfants / Kids Meals



Repas Enfant - Lanières de poulet végété / Kids' Meal - Chick'n Fingers

CA\$12.49

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

Repas Enfant - Quesadilla / Kids' Meal - Quesadilla

CA\$8.39

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



Repas Enfant - Sandwich au fauxmage grillé / Kids' Meal - Grilled Cheese Sandwich

CA\$10.89

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

Smoothies / Smoothies



Phoenix / Phoenix

CA\$9.99

Mango, strawberry, pineapple, orange juice, coconut, and canadian maple syrup



Gandhi / Gandhi

CA\$9.99

Épinards, curcuma, ananas, bananes, gingembre, lime, jus d'orange / spinach, turmeric, pineapple, banana, ginger, lime & orange juice



Revolution / Revolution

CA\$9.99

Cacao équitable, fraises, bananes, épinards, cannelle, graines de chanvre, boisson de soja à la vanille / strawberries, banana, spinach, cocoa, cinnamon, hemp seeds & vanilla soy beverage

Menu Copper Branch



Edison / Edison

Bleuets, fraises, bananes, graines de chanvre, thé chai, boisson aux amandes /
Blueberries, strawberries, banana, hemp seeds, Chai tea & almond beverage

CA\$9.99

Boissons / Drinks



Boîte à jus Oasis / Oasis Juice Box

CA\$2.20



RISE Kombucha / RISE Kombucha

CA\$6.40



Eska / Eska

Eau de Source Naturelle / Natural Spring Water

CA\$3.44



Eau Gazeuse / Sparkling Water

CA\$4.20

Cafés et Thés / Coffees and Teas



Latté Chai / Chai Almond Latte

Organic Chai & almond beverage

CA\$7.39



Americano / Americano

Organic & Fairtrade Premium Dark Roast KARMA Coffee

CA\$4.49

Mocha Chaud / Hot Mocha

CA\$7.39

Menu Copper Branch



Cappuccino / Cappuccino

CA\$6.29

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



Latté Matcha / Matcha Latte

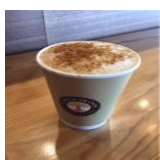
CA\$8.69

Servi chaud ou glacé / Organic matcha powder & coconut milk



Cappuccino glacé mocha / Iced Mocha Cappuccino

CA\$7.39



Latte à la citrouille / Pumpkin Spice Latte

CA\$7.39

Avec lait de soya / With soy milk



Chocolat Chaud / Hot Chocolate

CA\$6.29

Sans gluten. / gluten free.



Cappuccino Glacé / Iced Cappuccino

CA\$6.29

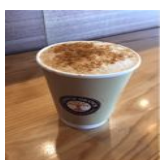


Cappuccino glacé au caramel salé / Salted Caramel Iced Cappuccino

CA\$7.39

Régulier / Regular

CA\$4.49



Latte à la citrouille / Pumpkin Spice Latte

CA\$7.39

Avec lait de soya / with soy milk

Menu Copper Branch



Latte a la Menthe / Peppermint Latte

CA\$7.39

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. / 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.

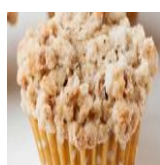
Desserts



Biscuit S'Mores / S'mores Cookie

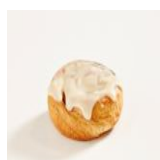
CA\$3.79

Biscuit végétalien Sweets from the Earth / Vegan Cookies Sweets from the Earth



Muffin au gâteau au café / Coffee Cake Muffin

CA\$5.69



Brioche à la cannelle / Cinnamon Bun

CA\$7.79

Farine de blé, eau, beurre végétalien à tartiner, sucre, levure, sel, cannelle et glaçage (sucre glace, fromage à la crème à base de soja, beurre végétalien à tartiner, pâte de vanille). / wheat flour, water, vegan buttery spread, sugar, yeast, salt, cinnamon, and frosting (icing sugar, soy based cream cheese, vegan buttery spread, vanilla paste).



Biscuit Brisures de Chocolat / Chocolate Chip Cookie

CA\$3.79

Biscuit végétalien Sweets from the Earth / Vegan Cookies Sweets from the Earth



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

CA\$39.39



Brownie aux Courgettes / Zucchini Brownie

CA\$8.29

Pépites de chocolat non laitier, jus de canne, farine de riz brun, courgettes, cacao, tartinade au goût de beurre d'Earth Balance, boisson de soya biologique, féculé de pomme de terre, graines de lin biologiques, graines de chanvre sans OGM, sirop de tapioca / Dairy-free chocolate chips, cane juice, brown rice flour, zucchini, cocoa, Earth Balance buttery spread, organic soy milk, potato starch, non-GMO canola oil, organic flax seeds, organic hemp seeds & tapioca syrup



Gateau New-Yorkais / New York Cheezecake

CA\$8.99

Served with a raspberry coulis.