

ART: BRGR

NOS ARTS: BURGERS

nos hamburgers sont composés d'une viande de qualité supérieure finement hachée, servie sur notre pain bio extra large

FAVORIS DE LA MAISON

LE MINI BIRON ART BURGER

fromage emmental, jalapeno, champignons, avocat, laitue, tomate, oignons et cornichon
13.⁵⁰

LE STEVE McGARRETT BURGER

brig, ananas grillés, laitue, oignons grillés et sauce chili [maison]
14.⁵⁰

LE ZAMANIBURGER

jambon à la sauce B.B.Q, fromage provolone, oignons frits,
laitue, tomate et cornichon
15.⁰⁰

LE HAMBURGUESA ROJAS

frites minces croustillantes, jalapeno, fromage cheddar, œuf miroir, laitue,
tomate et sauce aïoli aux tomates épices
14.⁵⁰

LE CARDIAC ARREST BURGER [sur deux étages]

1er étage : pain, fromage cheddar, jalapeno, cheddar et pain
2ième étage : boeuf, champignons, fromage emmental, bacon, emmental, œuf miroir et pain
[servi avec laitue, tomate, oignons et cornichon]
20.⁰⁰

MA BELLE EZRA BURGER

figues caramélisées au vin rouge et amandes, bacon, fromage bleu, laitue et tomate
17.⁰⁰

GIA'S MINIME BURGERS

3 minis burgers [3 oz chaque] fourrés, un avec fromage bleu et figues,
un avec fromage emmental et piments grillés et un avec fromage de chèvre et tomates séchées
[servis avec champignons, laitue, tomate, oignons, cornichon et aïoli romarin]
19.⁵⁰

LE MARCO POLO BURGER

fromage à la crème maison au miel et noix et oignons caramélisés au vin rouge,
salade printanière et tomate
14.⁰⁰

LE ELVIS PRESLEY BURGER

banane, oignons grillés, provolone, beurre d'arachide, bacon et aïoli
17.⁰⁰

LE POUTINE BURGER

patates frites, fromage en grain, sauce poutine, bacon, jambon, laitue et tomate
17.⁵⁰

LE FATBOY BURGER

mac and cheese, oignons grillés, champignons, bacon et aïoli romarin
16.⁰⁰

MIRI SEGAL'S VÉGÉTARIEN BURGER

rondelle d'aubergine enrobée d'une fine chapelure, fromage emmental, avocat,
aïoli romarin, laitue, tomate, oignons et cornichon
12.⁵⁰

JOJO'S 3 MINIS AU CHOIX BURGER

choisissez vos trois coups de cœur sur le menu
[à l'exception du hamburguesa rojas, du cardiac arrest, du poutine burger et du fatboy burger]
21.⁵⁰

"MANGES COMME TU VEUX"

choisissez autant de burgers que tu désires !
[servi avec frites] pour une personne seulement
65.⁰⁰

CRÉEZ VOTRE PROPRE BURGER

nos hamburgers sont composés d'une viande de qualité supérieure
finement hachée et de notre pain bio extra large servi avec de la fraîche laitue,
tomate du marché, oignons et gros cornichon
9.⁰⁰

optionnel : personnalisez votre burger [1\$⁰⁰]

oignons grillés • piments forts • piments grillés • aubergine • champignons
avocat • frites minces croustillantes • œuf miroir [1\$⁵⁰]

ananas [2\$⁰⁰] • bacon [2\$⁵⁰] • jambon fumé à la sauce B.B.Q. [2\$⁵⁰]
figues caramélisées au vin rouge et amandes [3\$] oignons caramélisés au vin rouge [2\$⁵⁰]

nos fromages [2\$⁰⁰]

cheddar • brie [2\$⁵⁰] • de chèvre [2\$⁵⁰] • bleu [2\$⁵⁰] • provolone • emmental
fromage à la crème • fromage à la crème maison au miel et noix [2\$⁵⁰]

nos sauces [1\$⁰⁰]

jalapeno • beurre à l'ail • beurre de basilic • beurre de cayenne • aïoli, romarin et tabasco
chili sucré • aïoli et citron • aïoli et jalapeno • aïoli aux tomates épices • B.B.Q.

NOS PLATS DE HUMMUS

« FAITS MAISON »

notre délicieux hummus est servi avec des garnitures
qui vous mettront l'eau à la bouche, accompagné de
chauds pains pita en guise de fourchette.

Un plat original à découvrir! Notre hummus, un met riche en protéine,
est reconnu pour ses effets bénéfiques sur la santé. Servi comme base,
il est nappé d'huile d'olive, de persil et d'une sauce piquante.

Vous n'avez qu'à y ajouter l'une des garnitures suivantes :

[tout nos plats de hummus sont accompagnés
d'une salade finement tranchée et de pains pita]

GARNITURES POUR LES PLATS DE HUMMUS

le complet : avec pois chiches, fèves et un œuf cuit dur 10.⁷⁵

le boules de pois chiches : avec boules de pois chiches frites
et sauce tahini 10.⁷⁵

le masabaxa : mélange de hummus, pois chiches chauds
et sauce tahini 10.⁷⁵

le nord africain : avec saucisse merguez, sauce tahini et piments forts 12.⁰⁰

le viande de boeuf hachée : avec bœuf haché et champignons 12.⁰⁰

le champignon à l'ail : avec champignons du jour, beurre à l'ail et vin blanc 11.⁵⁰

à la marocaine : avec viande hachée, amandes, cannelle et
une touche sucrée épicee 12.⁵⁰

shakshuka : avec œuf poché cuit dans la sauce tomate 10.⁵⁰

meshulash : avec hummus, masabaxa et purée de fèves 12.⁵⁰

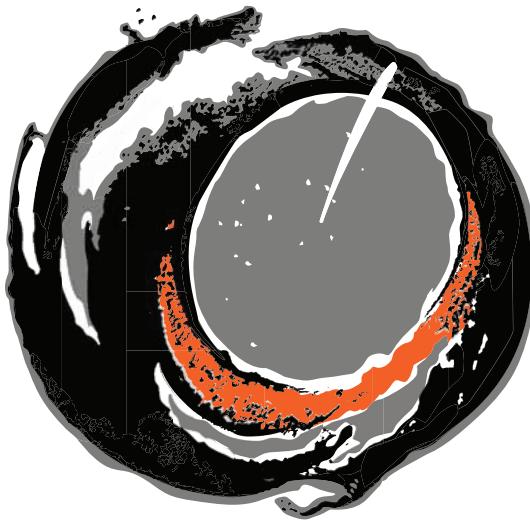
le traditionnel : avec tahini et pois chiches 11.⁰⁰

le bolognaise : avec viande hachée et sauce tomate épicee 11.⁵⁰

Demandez à votre serveur pour l'achat (au poids) de hummus
frais et santé à savourer à la maison

le choix du chef

choix santé



ART: BRGR

NOS POUTINES

la régulière 9.⁰⁰
la végétarienne 10.⁰⁰
à la viande 12.⁰⁰

NOS À CÔTÉS FRITS

patates frites 5.⁰⁰ • patates douces frites 6.⁰⁰
tour de rondelles d'oignons 7.⁰⁰ • panier frit 12.⁵⁰

juste avec l'alcool • boules de pois chiches frites 2\$⁵⁰
nachos avec salsa et fromage 6\$⁵⁰ • guacamole et nachos pour 2: 11\$⁵⁰

COCKTAILS

simple [1.5 oz] 8.⁰⁰ • double [quantités de chaque alcool doublées] 12.⁰⁰ • géantes 17.⁰⁰

BLOODY CEASAR

vodka, rim de sel de céleri, sel, poivre noir, tabasco, worcestershire, clamato, 'bloody mary' jus de tomates, olives épicées

SEX ON THE BEACH

vodka, peach schnapps, grenadine, jus de canneberges, jus d'orange

MOJITO

rum blanc, rhum brun, menthe fraîche, lime, sucre brun, sprite, soda, crème de cassis, framboises

ART COSMO

vodka, triple sec, grand marnier, jus de canneberges, lime

ART DELUXE

amaretto, triple sec, rhum brun, cognac, jus d'orange

COCO BREEZE

malibu rhum, peach schnapps, rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, jus de canneberges

BOMBAMÉZING

bombay sapphire, rondelles de concombre, feuilles de basilic, lime, soda, ginger ale, soupçon de sucre

SANGRIA BLANCHE

midori, peach schnapps, rhum blanc, jus d'ananas, jus de pamplemousse rose, sprite, vin blanc

SANGRIA ROUGE

amaretto, brandy, rhum brun
bleuets, framboises, jus d'orange, sprite
* DELUXE : grand marnier extra 1.⁵⁰

LONG ISLAND ICED TEA

simple 9.⁰⁰ : double 12.⁰⁰

GIN / VODKA MARTINI

martini blanc, gin / vodka, olives, jus d'olives

VIDCHI

liqueur de litchi, vodka, jus de canneberges blanches, jus de lime

AMARETTO / WHISKY SOUR

amaretto / whisky, bar mix, limonade, sucre

DRINKS UNIQUES

un choix d'alcool, jus ou liqueur au choix 6.⁵⁰
[drinks avec boisson énergisante 8.⁰⁰]

CAFÉS ALCOOLISÉS

café baileys

brésilien : tia maria, grand marnier et cognac
9.⁵⁰

COCKTAILS TROPICAUX

DAIQUIRI AUX FRAISES

rum blanc, jus concentré aux fraises, jus d'orange
9.⁰⁰

DAIQUIRI À LA LIME

rum blanc, jus concentré à la lime, limonade
9.⁰⁰

MARGARITA AUX FRAISES

téquila, triple sec, jus concentré aux fraises, limonade
9.⁰⁰

MARGARITA À LA LIME

téquila, triple sec, jus concentré à la lime, limonade, bar mix
9.⁰⁰

MIMOSA DU TRAVAILLEUR

bière blanche et jus d'orange
6.⁰⁰

BREUVAGES FROIDS

limonade rose 5.⁰⁰

jus d'orange 5.⁰⁰

smoothies aux fruits avec glace 5.⁰⁰

coca cola ordinaire / diète 2.⁵⁰

bouteille d'eau 2.⁵⁰

perrier 4.⁰⁰

* lait frappé 5.⁰⁰

*votre lait frappé avec un shooter de votre alcool préféré! Demandez à votre serveur!

BREUVAGES CHAUDS

café filtre 2.⁵⁰

café espresso 2.⁵⁰

thé 2.⁵⁰

DOUCES CONCLUSIONS

barre mars frite 11.⁰⁰

crêpes avec noix, morceaux de pomme, grand marnier et fromage brie 11.⁵⁰

le fondart : moelleux au chocolat avec cœur de caramel au chocolat 10.⁰⁰