

# DÉJEUNER

SERVI TOUTE LA JOURNÉE

## DÉJEUNER DU PARC

Deux œufs cuits à votre goût accompagnés de pommes de terre sautées aux oignons frits et aux fines herbes, servis avec du pain grillé et votre choix de bacon, de bacon de dos ou de saucisse du fermier Winkler

14,75

## DÉJEUNER FALAFEL

Six boulettes de falafel croustillantes faites maison, accompagnées de houmous aux poivrons rouges, de pommes de terre sautées, de tzatziki et d'un pita grillé  
*Ajouter des œufs*

12,50

## BÉNÉDICTE AU FALAFEL

Galettes de falafel fait maison servi sur un muffin anglais grillé avec deux œufs pochés, sauce hollandaise crémeuse et des pommes de terre sautées

14,75

## ŒUFS BÉNÉDICTE CLASSIQUE

Deux œufs pochés, une sauce hollandaise crémeuse et du bacon sur un muffin anglais grillé, accompagné de pommes de terre sautées

15,75

## BÉNÉDICTE À LA POITRINE DE PORC

Poitrine de porc fumée au restaurant servie sur un muffin anglais grillé avec deux œufs pochés, sauce hollandaise crémeuse et des pommes de terre sautées

16,50

## BÉNÉDICTE AU SAUMON FUMÉ

Saumon mariné et fumé au restaurant, servi sur un muffin anglais grillé avec deux œufs pochés, sauce hollandaise crémeuse et des pommes de terre sautées

17,50

## TARTINI AUX LÉGUMES GRILLÉS

Houmous aux poivrons rouges, légumes rôtis au balsamique, roquette, et deux œufs pochés sur du levain plein-goût grillé avec pommes de terre sautées

14,75

## CRÊPES AU BABEURRE

Trois crêpes moelleuses au babeurre, servies avec du beurre et du sirop

11,00

*Ajouter des fraises*

4,25

*Ajouter des bananes ou des pépites de chocolat*

3,00

## NOUVEAU PAIN DORÉ DU SINGE EN FOLIE

Trois morceaux de pain au levain, garnis de bananes caramélisées, de crème fouettée et saupoudrés de SKOR

13,75

*Ajouter des fraises*

4,25

*Ajouter des bananes ou des pépites de chocolat*

3,00

## BAGEL DÉJEUNER

Un œuf au plat et votre choix de bacon, bacon de dos ou saucisse du fermier Winkler, servi avec tomate, laitue, mayonnaise et cheddar Bothwell sur un bagel de blé entier grillé

8,75

*Ajouter des pommes de terre sautées*

4,25

## QUÉSADILLA DÉJEUNER

Trois œufs brouillés avec des poivrons, des tomates, des oignons verts et du fromage mélangé dans une tortilla de farine, le tout servi avec de la salsa et de la crème sure

14,25

*Ajouter du bacon, du bacon de dos ou une saucisse du fermier Winkler*

3,00

## PARFAIT AUX FRUITS FRAIS ET AU PUDDING DE CHIA

Granola aux graines de lin fait maison, accompagné d'un pudding au chia et de baies d'été fraîches

10,75

## RÔTIES AVEC CONFITURE MAISON

Pain au levain, seigle, multigrains

5,75

## PETIT PAIN SANS GLUTEN

4,75

## BRIOCHE À LA CANNELLE FRAÎCHEMENT SORTIE

7,00

## DU FOUR DEUX ŒUFS

3,50

## POMMES DE TERRES SAUTÉES

4,25

## BACON (3 MCX)

4,75

## AUCISSE WINKLER (3 MCX)

6,00



Option végétarienne



Option sans gluten

Toutes les taxes applicables en sus

# SANDWICHS ET BURGERS

Nos sandwichs et nos burgers sont accompagnés d'un choix de frites, d'une salade ou d'une soupe. *Ajout sans gluten 3,00*

<b>NOUVEAU SANDWICH BLT EXTRÊME AVEC ŒUF</b>	<b>16,25</b>	<b>NOUVEAU SANDWICH POITRINE DE BŒUF BBQ</b>	<b>19,00</b>
Œuf frit, fromage Monterey Jack épicé, confiture de tomates et de poivrons rouges, tranches de tomates, laitue, bacon et aioli au romarin et à l'ail, servis sur pain au levain		Poitrine de bœuf fumée et rôtie lentement, enrobée d'une sauce barbecue maison piquante, de laitue déchiquetée, de tomates tranchées de Greenland Farm, d'oignons rouges marinés et de fromage feta	
<b>GYRO AU POULET SOUVLAKI</b>	<b>18,75</b>	<b>NOUVEAU QUÉSADILLA DE POITRINE DE BŒUF</b>	<b>17,50</b>
Poitrine de poulet grillée, tzatziki fait maison, fromage feta Chaeban local, laitue déchiquetée, tomate en dés, tranches de concombre et oignons rouges marinés de la ferme Greenland, le tout servi dans un pita grillé à l'ail		Poitrine de bœuf fumée maison, braisée et effilochée dans une sauce BBQ à saveur de fumée, mélange de trois fromages, oignons verts, tomates, poivrons rouges servis à l'intérieur d'une tortilla à la farine avec salsa et crème sure	
<b>GYRO AUX LÉGUMES GRILLÉS</b> 	<b>17,50</b>	<b>BURGER MAISON DU PARC</b>	<b>16,75</b>
Champignons de Paris rôtis, courgette, oignon rouge, poivron rouge, falafel croustillant, roquette, fromage feta et tzatziki maison dans un pita à l'ail grillé		Burger 6 oz de bœuf haché pressé à la main, accompagné d'un aioli au romarin et à l'ail, de laitue, de tomates, de cornichons et d'oignons grillés sur un petit pain aux oignons et aux pommes de terre	
<b>ROULÉ DE POULET PESTO</b>	<b>16,00</b>	<i>Ajouter du bacon ou du fromage</i>	<b>3,00</b>
Salade de poulet préparée avec de l'aioli au pesto dans une tortilla de blé entier avec de la roquette, de la tomate et une confiture de tomates et de poivrons rouges		<b>BURGER VÉGÉ AUX PATATES DOUCES</b> 	<b>16,50</b>
<b>SANDWICH CLUB AU POULET DU PARC</b>	<b>17,00</b>	Une galette de patates douces, de quinoa et de haricots noirs garnie de chutney de pommes, d'oignons rouges marinés et de panais croustillants, le tout accompagné de roquette, de tomate et de mayo Sriracha sur un petit pain aux pommes de terre et aux oignons	
Poitrine de poulet du Manitoba, laitue, tomate, fromage épicé Monterey Jack, bacon, avec une confiture de tomates aux poivrons sur du pain aux grains de la moisson			
<b>REUBEN</b>	<b>17,25</b>		
Corned-beef grillé garni de vinaigrette russe et de choucroute au vin blanc, le tout recouvert de fromage fondu suisse Bothwell			
<i>Un demi-sandwich et une soupe du jour</i>	<b>13,50</b>		

Nos frites sont toujours coupées à la main à partir de pommes de terre fraîches de la région.

# COLLATIONS

<b>FRITES MAISON</b> 	<b>5,75</b>	<b>POUTINE TRADITIONNELLE</b> 	<b>9,50</b>
<b>SOUPE DU JOUR</b> Préparée maison chaque jour	<b>7,00</b>	Frites maison recouvertes de fromage en grains Bothwell avec sauce	
<b>DOIGTS DE POULET ET FRITES</b>	<b>15,00</b>	<b>NOUVEAU POUTINE DE POITRINE DE BŒUF</b> 	<b>17,50</b>
Un classique, panés et frits à une couleur dorée, servis avec nos frites maison et une sauce au miel et à l'aneth		Frites coupées à la main avec du fromage en grains Bothwell, recouvertes de poitrine de bœuf maison dans une sauce BBQ avec des oignons et des jalapenos marinés	



Option végétarienne



Option sans gluten

Toutes les taxes applicables en sus

---

# SALADES ET SOUPES

## SALADE CÉSAR

Laitue romaine assaisonnée de vinaigrette César crémeuse, de croûtons à l'ail et aux herbes et de fromage parmesan

12,00

## SALADE MAISON

Salade de mesclun fraîche et tendre, mélangée avec des tomates, concombres, carottes, radis, poivrons rouges et graines de chanvre avec une vinaigrette au citron

10,25

---

## AJOUTER À N'IMPORTE QUELLE SALADE

Poitrine de poulet rôti aux herbes

6,25

Trois boulettes de falafel

3,25

## SALADE AU SAUMON FUMÉ

Saumon fumé à froid fait maison, tranché fine-ment avec des légumes verts tendres, des oignons rouges marinés, du concombre provenant de la ferme locale Greenland, de la feta Chae-ban locale et une vinaigrette au citron, accompagné d'un œuf poché.

14,50

## NOUVEAU SALADE AUX BETTERAVES

Betteraves rouges marinées maison, légumes verts feuillus, concombres, feta Chae-ban de la région, croustilles de panais, graines de chanvre avec une vinaigrette balsamique

14,00

## SALADE ET SOUPE EN ACCOMPAGNEMENT

11,75

---

# MENU POUR LES ENFANTS

10 ANS OU MOINS Les repas sont servis avec votre choix de lait, de jus ou de boisson gazeuse

## MINI CRÊPES

Trois mini crêpes moelleuses avec votre choix de pépites de chocolat, de fraises ou de bananes

9,00

## SANDWICH DE FROMAGE FONDU

Demi-sandwich sur pain au levain avec frites coupées à la main

9,00

## DÉJEUNER DU PARC

Un œuf brouillé, des rôties, des pommes de terre sautées et un choix de bacon, de saucisses ou de bacon de dos

9,50

## DOIGTS DE POULET

Deux doigts de poulet, trempette au miel et à l'aneth, servis avec des frites coupées à la main

10,50

---

# DESSERTS

## PUDDING AU PAIN AUX BANANES

Notre fameux pouding maison au pain aux bananes, servi avec des fraises fraîches, du caramel salé et de la crème glacée à la vanille

8,75

## NOUVEAU MOELLEUX AU CITRON

Moelleux au citron fait maison, servi avec des fraises fraîches, de la crème fouettée et recouvert de sucre glace

8,25



Option végétarienne



Option sans gluten

Toutes les taxes applicables en sus

---

# BREUVAGES

**CAFÉ ÉQUITABLE (AVEC RÉCHAUDS GRATUITS)** 3,95

**CIDRE DE POMME CHAUD** 5,95

**SODA GINGEMBRE ÉPICÉ** 4,75

**ÉQUITABLE EN FEUILLE** 3,95

*Noir* : Earl Grey âgé, Mélange déjeuner anglais

*Vert* : Gunpowder

*Tisane/Décaféiné* : Camomille-citron, Rooibos Chai

Menthe marocaine

---

Tous nos thés équitables sont biologiques et sans gluten.

---

**BOISSONS EN FONTAINE (AVEC REMPLISSAGES GRATUITS)** 4,25

Coca Cola, Coke zéro, soda au gingembre, Sprite, thé glacé Nestea

**JUS** 5,25

Orange, pomme, cannebergey

**CHOCOLAT CHAUD** 5,25

**LAIT OU LAIT AU CHOCOLAT** 4,95

**EAU DASANI** 4,50

---

# SPIRITUEUX, VIN ET BIÈRES

**BIÈRES ARTISANALES DE LA RÉGION** 473ml 9,95

Little Brown Jug 1919 Pale Ale, Kilter vintage pilsner, TCB Bluebeary, Farmery, Fort Gary Dark, Mad Scientist IPA, La Sneak Belgique blanche

**BIÈRES IMPORTÉES** 473ml 10,25

Corona, Stella Artois

**VIN BLANC**

Copper Moon: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc (Canada)

**6oz 7,95**      **9oz 10,95**      **Bouteille 25,95**

**VIN ROUGE**

Copper Moon: Cabernet Sauvignon, Shiraz (Canada),

**6oz 7,95**      **9oz 10,95**      **Bouteille 25,95**

**PICHET DE SANGRIA AUX BAIES DU CAFÉ** 25,00

Un classique rafraîchissant composé d'un mélange parfait de baies d'été et de Copper Moon Cabernet Sauvignon

**CROWN ET GINGEMBRE DU PARC** 9,95

2 oz de Crown Royal Rye du Manitoba dans notre gingembre épicé maison

**CIDRE DE POMME ALCOOLISÉ** 9,25

Cidre de pomme chaud fait maison et mélangé au bourbon Jim Beam Kentucky

**NOUVEAU MIMOSA DU PARC** 8,00

**CHOCOLAT CHAUD MAYA** 9,25

Chocolat chaud mélangé à du kahlua, garni de crème fouettée et d'un filet de chocolat et de caramel

**VEUILLEZ CONSOMMER DE MANIÈRE RESPONSABLE.**