

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

12,95

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

11,25

NOUVEAU BÉNÉDICTE AU LATKE

Latke de pommes de terre frites dorées, recouvertes de votre choix de poitrine de porc poêlée ou d'épinards sautés, œuf poché et sauce hollandaise crémeuse. Servi avec des pommes de terre sautées

2,50

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

13,75

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

14,25

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

14,75

SANDWICH DÉJEUNER SUR MUFFIN ANGLAIS

Muffin anglais grillé avec œuf au plat et cheddar Bothwell
Ajouter du bacon, du bacon de dos ou une saucisse du fermier Winkler
Ajouter des pommes de terre sautées

4,75

2,00

3,75

CRÊPES AU BABEURRE

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

9,75

Ajouter des fraises

3,00

Ajouter des bananes ou des pépites de chocolat

2,00

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
Ajouter des pommes de terre sautées

6,75

3,75

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

11,95

2,00

PARFAIT YOGOURT GREC AUX FRUITS FRAIS

Granola aux graines de lin fait maison, couvert de yogourt grec épais au goût de gousse de vanille véritable, de fraises fraîches, de bleuets séchés au soleil et de miel

9,95

RÔTIES AVEC CONFITURE MAISON

Pain au levain, seigle, multigrains

4,25

PETIT PAIN SANS GLUTEN

3,50

BRIOCHE À LA CANNELLE FRAÎCHEMENT SORTIE

5,95

DU FOUR DEUX ŒUFS

2,50

POMMES DE TERRES SAUTÉES

3,75

BACON (4 MCX)

3,95

NOUS UTILISONS DES ŒUFS VITA DU MANITOBA

Une excellente source de sept nutriments essentiels. Les poulets sont nourris à partir d'un régime végétarien sans ajout des agents de conservation.

SANDWICHES ET BURGERS

Nos sandwichs et nos burgers sont accompagnés d'un choix de frites, d'une salade ou d'une soupe.

Servi sur votre choix de pain au levain, de pain de seigle ou de pain multigrains fraîchement cuit. *Ajout sans gluten 1,25*

SANDWICH AU FROMAGE BRIE FONDU AVEC BACON

Bacon à tranches épaisses fumé, fromage Brie fondu et confiture d'oignons acidulée

13,75

SANDWICH AU POULET ET CHUTNEY AUX POMMES

Poulet grillé, fromage suisse Bothwell, roquette tendre, tomate, chutney aux pommes et mayonnaise douce au cari

17,25

Un demi-sandwich et une soupe du jour

GYRO AU POULET NOIRCI

Poitrine de poulet noircie et grillée, tzatziki, fromage feta, laitue déchiquetée, tomate en dés, tranches de concombre et oignon rouge, le tout servi dans un pita à l'ail

13,75

17,25

GYRO AUX LÉGUMES GRILLÉS

Champignons de Paris rôtis, courgette, oignon rouge, poivron rouge, falafel croustillant, roquette, fromage feta et tzatziki maison dans un pita à l'ail grillé

16,25

ROULÉ DE POULET PESTO

Poulet rôti mélangé avec un aioli pesto au basilic dans une tortilla de blé entier avec de la laitue verte et des tomates

13,50

REUBEN

Corned-beef grillé garni de vinaigrette russe et de choucroute au vin blanc, le tout recouvert de fromage fondu suisse Bothwell

15,50

Un demi-sandwich et une soupe du jour

12,50

BURGER MAISON DU PARC

Burger 6 oz de bœuf haché pressé à la main, accompagné d'un aioli aux épices à bifteck, de laitue, de tomates, de cornichons et d'oignons grillés sur un petit pain aux oignons et aux pommes de terre

15,25

Ajouter une galette supplémentaire

3,50

Ajouter du bacon ou du fromage

2,00

BURGER GREC DU PARC

Burger 6 oz de bœuf pressé à la main, assaisonné de vinaigrette tzatziki, roquette, concombre frais, tomate, oignon rouge et fromage feta

16,99

BURGER VÉGÉ AUX PATATES DOUCES

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

15,25

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

COLLATIONS

FRITES MAISON

5,25

SOUPE DU JOUR *Préparée maison chaque jour*

5,95

POUTINE TRADITIONNELLE

Frites maison recouvertes de fromage en grains Bothwell avec sauce

8,50

POUTINE DÉJEUNER

Frites maison, fromage en grains Bothwell, morceaux de bacon, oignons frits et sauce, le tout recouvert d'un œuf sur le plat

8,50

DOIGTS DE POULET ET FRITES

Un vrai classique. Panés et frits à une couleur dorée, servis avec nos frites maison et une sauce au miel et à l'aneth

11,50





Option végétarienne *Toutes les taxes applicables en sus*

SALADES ET SOUPES

SALADE CÉSAR 	9,95	NOUVEAU SALADE D'ÉTÉ AUX FRAISES 	11,00
Laitue romaine assaisonnée de vinaigrette César crémeuse, de croûtons à l'ail et aux herbes et de fromage parmesan		Une salade acidulée et rafraîchissante à base d'épinards croquants, de fraises fraîches, de noix de pécan pralinées, de fromage de chèvre, d'échalote et d'une vinaigrette aux fraises	
SALADE MAISON 	8,50	SALADE AU SAUMON FUMÉ	11,95
Laitue verte fraîche, chou frisé et roquette mélangés avec des tomates, concombres et carottes, radis, poivron rouge et graines de chanvre avec vinaigrette au citron		Saumon mariné à l'aneth frais du jardin, fumé à froid et coupé en fines tranches, servi avec de tendres légumes verts des champs, des échalotes, de la feta, une vinaigrette au citron, aux câpres et aux herbes, de l'aneth frais et un œuf poché	
<hr/>			
AJOUTER À N'IMPORTE QUELLE SALADE		SALADE ET SOUPE EN ACCOMPAGNEMENT	10,50
Poitrine de poulet rôti	5,75		
Trois boulettes de falafel	2,95		

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 	7,85	DOIGTS DE POULET	7,95
Trois mini crêpes moelleuses avec votre choix de pépites de chocolat, de fraises ou de bananes		Deux morceaux de doigts de poulet, une trempette au miel et à l'aneth et votre choix de frites ou une salade César	
DÉJEUNER DU PARC	7,85		
Un œuf brouillé, des rôties, des pommes de terre sautées et un choix de bacon, de saucisses ou de bacon de dos			
SANDWICH DE FROMAGE FONDU 	7,50	PARFAIT POUR ENFANTS 	4,50
Un demi-sandwich avec votre choix de frites ou salade César		Avec fraises, du granola frais et du miel	

DESSERTS

PUDDING AU PAIN AUX BANANES	6,50	CROUSTILLANTS SAISONNIERS	6,50
Notre fameux pouding maison au pain aux bananes, servi avec des fraises fraîches, du caramel salé et de la crème glacée à la vanille		Choix du chef parmi les croustillants saisonniers, préparés avec des fruits frais, une garniture croustillante, servi avec de la crème glacée à la vanille	

BREUVAGES

CAFÉ ÉQUITABLE (AVEC RÉCHAUDS GRATUITS) 3,25

NOUVEAU LIMONADE AUX HERBES 4,75

NOUVEAU THÉ SUCRÉ AU STYLE DU SUD THÉ 4,75

ÉQUITABLE EN FEUILLE 3,25

Noir : Earl Grey âgé, Mélange déjeuner anglais

Vert : Gunpowder *Décaféiné* : Rooibos Chai

Tisane/Décaféiné : Camomille-citron,

Menthe marocaine

BOISSONS EN FONTAINE (AVEC REMPLISSAGES GRATUITS) 3,50

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

JUS 3,95

Orange, pomme, cannebergey

LAIT OU LAIT AU CHOCOLAT 3,85

EAU DASANI 4,25

EAU PÉTILLANTE PERRIER 330ml 4,25

SPIRITUEUX, VIN ET BIÈRES

LOCALLY CRAFTED BEER 473ml 9,25

Little Brown Jug 1919 Pale Ale, Kilter vintage pilsner, Half pints Bulldog Amber ale, Farmery, Fort Gary Dark, Portage et Main IPA

BIÈRES IMPORTÉES 473ml 9,25

Corona, Stella Artois, Belgian Moon

VIN BLANC

Copper Moon, Sauvignon Blanc, Canada Black Cellar Pinot Grigio Chardonnay, Canada

6oz 6,95 9oz 9,95 Bouteille 24,95

VIN ROUGE

Copper Moon, Shiraz, Canada Black Cellar, Cabernet Sauvignon, Canada

6oz 6,95 9oz 9,95 Bouteille 24,95

NOUVEAU LIMONADE PÉTILLANTE DE LONDRES 9,95

Une alléchante limonade maison à base d'herbes, aromatisée avec 2 oz de London Dry Gin, garnie de citron et couronnée d'eau pétillante

NOUVEAU THÉ SUCRÉ AU BOURBON 9,95

Notre thé sucré fait maison, avec 2 oz de bourbon Jim Beam et un soupçon d'amer

SPRITZER DU CAFÉ 7,50

Probablement la boisson d'été la plus rafraîchissante qui existe? Vin blanc frais et vif avec un soda pétillant et de la lime fraîche

NUTRL 9,25

Vodka sans sucre au goût léger et savoureux

VEUILLEZ CONSOMMER DE MANIÈRE RESPONSABLE.