

## SALADES

## Salade Gravlax

23

Saumon fumé, salade mixte, tomates cerises, radis, salsa, câpres frites, avocat, pesto

## César au Poulet

22

Poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises, croûtons, sauce César (anchois, mayonnaise, parmesan, ail, jus de citron, sauce Worcestershire, huile d'olive), copeaux de parmesan

## Méditerranéenne

18.50

Légumes frais du jour, quinoa, avocat, noix et vinaigrette maison

## ENTRÉES CHAUDES

## Soupe Chowder

15

Saumon fumé cuit, crème fraîche, lait, maïs, pommes de terre, carottes, bouillon de poulet

## Quiche Lorraine

14

Bacon, œufs, crème fraîche, fromage, noix de muscade

## Croque-Monsieur

14

Jambon, pain sourdough beurré et doré, fromage fondant, sauce fromagère légère

## Soupe du Jour

8

## WRAPS &amp; SANDWICHES

## Burger Bacon BBQ

23

Viande hachée, bacon fumé, pain brioché, fromage, oignons caramélisés, salade verte, tomate, sauce BBQ à l'érable

## Burger au Fromage

20

Viande hachée, pain brioché, fromage, oignons caramélisés, cornichons, salade verte, tomate, sauce moutarde

Burger Poulet Épicé 

19

Poulet toasté avec sauce buffalo fruitée, pain brioché, coleslaw, jalapeños, sauce fumée épicée maison

## Burger Poulet

19

Poulet toasté avec sauce douce, sauce cocktail, pain brioché, coleslaw, cornichons, salade verte

## Shawarma Mixte

18.50

Poulet et bœuf marinés, pita, salsa, oignons confits, salade verte, houmous, sauce à l'ail et fines herbes

## Shawarma Poulet

16

Poulet mariné, pita, salsa, oignons confits, houmous, salade verte, sauce à l'ail et fines herbes

*un accompagnement au choix: frites, coleslaw ou poutine +5*

## PLATS PRINCIPAUX

## Fish and Chips

23

Deux filets de poisson, coleslaw, sauce tartare, tranche de citron

## Steak de Poulet Grillé au Citron

21

Servi avec deux accompagnements au choix\*

## Pâtes Sauce Bolognaise

18

Viande hachée, sauce tomate, parmesan

## Pâtes Carbonara

16.50

Bacon, crème, jaune d'œuf, parmesan

## Poutine

14

Frites, sauce gravy, cornichons, oignons caramélisés, crème

## \*Accompagnements

Frites

Coleslaw

Chou kale +2

Salade mixte +2

Poutine +5

## MENU ENFANTS

|                          |    |                             |    |
|--------------------------|----|-----------------------------|----|
| Burger                   | 12 | Sandwich au Fromage Fondant | 10 |
| Bâtonnets de Poulet Pané | 8  |                             |    |

## EXTRAS

|                   |   |                    |   |
|-------------------|---|--------------------|---|
| Frites            | 5 | Poulet Frit        | 7 |
| Chou Kale         | 4 | Saumon Fumé        | 8 |
| Salade Mixte      | 4 | Bœuf               | 7 |
| Soupe             | 6 | Shawarma de Poulet | 7 |
| Chowder           | 7 | Coleslaw           | 4 |
| Tofu Croustillant | 5 |                    |   |

## DESSERTS

|                   |    |                 |    |
|-------------------|----|-----------------|----|
| Tarte aux Amandes | 13 | Ananas Renversé | 10 |
|-------------------|----|-----------------|----|

Merci de soutenir la culture francophone  
à Calgary!

Ne manquez rien : spectacles,  
projections, surprises...  
Scannez et suivez-nous!



## BRUNCH

*Seulement le samedi matin***Œufs Bénédictine****18.50**

Deux œufs pochés déposés sur pain sourdough grillé, accompagnés de bacon fumé, nappés d'une sauce hollandaise maison et servis avec du chou kale à l'ail

**Tartine Nordique****20**

Pain sourdough grillé garni de fromage à la crème, deux œufs pochés, saumon fumé, câpres frites, oignons rouges confits et une touche de citron frais

**Tartine Végétarienne****17.50**

Tartine garnie d'avocat broyé, chou kale sauté, champignons poêlés et tomates cerises sur pain sourdough grillé

**Benny Ham****19.50**

Deux œufs pochés sur pain sourdough grillé, tranches de jambon grillé, nappés de sauce hollandaise citronnée, accompagnés de chou kale à l'ail

**Gaufre au Poulet****18**

Gaufre maison dorée, accompagnée d'un steak de poulet croustillant, nappée d'une sauce hollandaise citronnée et servie avec un filet de sirop d'érable

**Gaufre Classique****16.50**

Gaufre maison, servie avec un coulis de fruits rouges, crème chantilly et sirop d'érable

**Toast Champignons et Fromage de Chèvre****17.50**

Toast grillé tartiné à l'ail, champignons sautés au balsamique réduit et fromage de chèvre

**Bol gourmand****21**

Chou kale à l'ail, champignons, brocoli, patate douce, tomates, œufs pochés, saucisses, fromage halloumi grillé

BRUNCH

*Seulement le samedi matin*

CRÊPES SALÉES

**Crêpe au Poulet et Champignons** 22

Poulet et champignons sautés à la crème, sauce fromagère, fromage, persil

**Crêpe au Jambon et Œuf** 18

Jambon, sauce fromagère, fromage, œuf, persil

CRÊPES SUCRÉES

**Crêpe aux Fruits et Chantilly** 19

Fruits frais, crème chantilly, amandes effilées

**Crêpe Nutella et Fraises** 17

Nutella, fraises, amandes effilées

**Crêpe Nature** 10

Merci de soutenir la culture francophone  
à Calgary!

Ne manquez rien : spectacles,  
projections, surprises...  
Scannez et suivez-nous!



# MENU

## BOISSONS

### CAFÉS, THÉS ET TISANES

|           |      |                 |      |
|-----------|------|-----------------|------|
| Espresso  | 3.50 | Café au Lait    | 4.50 |
| Café      | 3.50 | Cappuccino      | 5    |
| Americano | 4    | Flat White      | 5    |
| Lungo     | 4    | Latte Macchiato | 5    |
| Cortado   | 4    | Thé et Tisanes  | 4    |

### BIÈRES

#### Bouteilles / Canettes

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Corona 4.5%                   | 8 |
| Industrial Park Ale - IPA 6%  | 9 |
| Electric Avenue - Blonde 4.8% | 9 |
| Barracks Brown - Brown Ale 5% | 9 |

#### Pression (Demi / Pinte)

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Velvet Fog - Wheat Ale 4.5%            | 7 / 9 |
| Big Hoodoo - Lager 4.8%                | 7 / 9 |
| Horns in the Haze - New England IPA 6% | 7 / 9 |

### VINS

|                                                                            |                 |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Rouge – Casillero del Diablo<br><i>Cabernet Sauvignon, Chili 2022</i>      | 8 / 12 / 36.5   |
| Rouge – Gabriel Meffre, Plan de Dieu<br><i>Côtes du Rhône, France 2023</i> | 8 / 12 / 36.5   |
| Blanc – Como Sur, Bicicleta Reserva<br><i>Viognier, Chili 2023</i>         | 7 / 10.5 / 32.5 |
| Blanc – Maison Nicolas<br><i>Chardonnay, France 2023</i>                   | 7 / 10.5 / 32.5 |

### COCKTAILS & APÉRITIFS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Pastis Ricard                  | 9  |
| Kir Cassis – Liqueur de cassis | 9  |
| Whisky – Sortilège             | 10 |
| Whisky – Eau Claire Ruperts    | 10 |
| Whisky – Old Fashioned         | 10 |
| Vodka – Absolut (shot)         | 9  |
| Vodka – Absolut (avec jus)     | 12 |
| Gin Tonic                      | 12 |
| Apérol Spritz                  | 14 |

### BOISSONS SANS ALCOOL

#### Sodas et Autres

|                                                  |   |
|--------------------------------------------------|---|
| Coke / Diet Coke / Root Beer / Ginger Ale (33cl) | 4 |
| Sparkling water                                  | 4 |

#### Bières sans alcool

|               |   |
|---------------|---|
| Corona 0 %    | 8 |
| Budweiser 0 % | 5 |

#### Mocktails – OLÉ (Sans Alcool)

|             |   |
|-------------|---|
| Margarita   | 9 |
| Paloma      | 9 |
| Chili Mango | 9 |