

À L'ARDOISE

Quiche du jour <i>Servie avec salade et fruits saisonniers</i>	11 \$
Salade de la semaine	11 \$
Bol de saison	11 \$
Sandwich de la semaine	7 \$
Smoothie de la semaine	5 \$

SOUPES ET POTAGES

Potage de légumes du jour	4 \$
Gaspacho	4 \$

SALADES REPAS

Nous préparons notre mélange de laitues, composé de frisée, de chou kale et nappa, de radicchio et d'épinards.

Grande verte <i>Parmesan, graines de citrouilles grillées, prosciutto</i>	10 \$
Végé <i>Végépâté maison, Fontina de Saint-Benoît-du-Lac, tomates, légumes marinés, courgettes, vinaigrette classique</i>	12 \$
Poulet <i>Haricots noirs, oignons rouges, maïs, poivrons, tomates, graines de citrouille grillées, vinaigrette lime et coriandre + 2 \$ en trinité</i>	13 \$
Nordique <i>Crevettes nordiques, concombres, radis, tomates cerises, amandes grillées, sauce crémeuse citron et aneth + 3 \$ en trinité</i>	14 \$

NOS FORMULES

TRINITÉ 1 <i>Soupe + choix de repas* + café</i>	15 \$
TRINITÉ 2 <i>Choix de repas + dessert + café</i>	16 \$
TRINITÉ 3 <i>Soupe + choix de repas + dessert + café</i>	20 \$
MINI TRINITÉ <i>Grilled cheese + jus ou lait + glace, biscuit ou cake</i>	9 \$

Choix de repas : sandwich et salade d'accompagnement, salade repas, salade de la semaine, bol de saison ou quiche

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

Verte <i>Parmesan, graines de citrouilles grillées, prosciutto</i>	4 \$
Légumineuses	4 \$
Légumes de saison	4 \$

SANDWICHES GRILLÉS

Tous nos pains proviennent de la boulangerie artisanale Le Soleil Levain, à Deschambault-Grondines.

Crevettes nordiques roll + 3 \$ <i>Romaine, radis, concombres, sauce crémeuse citron et aneth</i>	
Poulet <i>Lime et coriandre, tomates, oignons rouges</i>	
Végépâté <i>Légumes marinés, fromage fontina, tomates, moutarde à l'ancienne</i>	
Œufs sur pain pumpernickel <i>Tomates séchées, prosciutto, Fontina, mayonnaise maison</i>	
Saumon fumé sur bagel + 2 \$ <i>Fromage à la crème, câpres, oignons rouges, laitue, citron</i>	
Jambon baguette <i>Tomates, laitue, Fontina, mayonnaise-moutarde</i>	
Grilled cheese <i>Fromage Le Fredondaine et compote de pommes</i>	
Grilled cheese d'ici <i>Fromage jaune Le Balderson et jambon fumé</i>	

DESSERTS

Fondant au chocolat	5 \$
Tarte au fruit de saison sucrée à l'érable	5 \$
Crème brûlée	5 \$
Carré aux dattes	5 \$
Fruit/sirop d'érable et crème EN SAISON	5 \$
Glaces de Mme Samson	5 \$
Biscuit	2 \$
Cake	3 \$

CAFÉS, THÉS & TISANES

Filtre	2 \$ // 2,5 \$
Espresso court, allongé, macchiato	2,50 \$
Café au lait, cappucino	3 \$ // 3,50 \$
Pur chocolat chaud	3,50 \$ // 4 \$
Thé noir, thé vert ou tisane	2,50 \$

BOISSONS FROIDES

Thé glacé maison	3 \$
Limonade maison au sirop d'érable	3 \$
Quetzal Kombucha 355 ml	4,50 \$
Jus d'orange ou de pommes	2,5 \$
Jus de légumes	2,5 \$
Eau St-Justin	2,5 \$
Coca Cola, Orangina, Sprite	2,5 \$
Lait	2 \$

APÉRITIFS

Ricard France, apéritif anisé	4 \$ /oz
Kir royal Crème de cassis et Prosecco	7,50 \$
Kir Crème de cassis et vin blanc, rosé ou rouge	7 \$

VINS

	VERRE // BOUTEILLE
Prosecco Italie, blanc pétillant	7,50 \$ // 30 \$
Héritage d'Ogier France, Côtes du Rhône, rouge	7 \$ // 28 \$
Picpoul de Pinet France, blanc	6,50 \$ // 26 \$
Le Pive France, Rosé gris BIO	7 \$ // 28 \$
Cavalier du Versant Mauricie, blanc	6,50 \$ // 26 \$

EN CARAFE

Merlot Grand sud	8 \$ ½ L // 14 \$ ½ L // 24 \$ 1 L
------------------	------------------------------------

BIÈRES

En fût	4 \$ 8 oz // 6 \$ 14 oz
En canettes 16 oz	7 \$

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Pains <i>Boulangerie le Soleil Levain, Deschambault-Grondines</i>
Café <i>Saint-Henri Micro-torréfacteur, Montréal Le Temps d'une Pinte, Trois-Rivières</i>
Bière <i>Micro-brasserie À la fût, Saint-Tite</i>
Glaces <i>Chocolats Samson, Trois-Rivières</i>
Kombucha <i>Quetzal, Shawinigan</i>
Vin <i>Domaine & Vins Gélinas, Saint-Sévère</i>
Thés <i>Camellia Sinensis, Montréal</i>