

CAFÉS

latté	5.00
cappuccino	4.50
cortado	4.50
latté pâte à biscuit	6.50
latté chai	4.75
dirty chai	6.50
moka	6.00
chocolat chaud	5.50
latté matcha	5.75
matcha chocolat blanc	6.50
americano	3.00
espresso double	3.00
latté glacé à la banane	6.50
laits végétaux	
amande, avoine, coco, soya	0.75
macadam	1.00
*version glacé	+0.75



CRÉMEUX

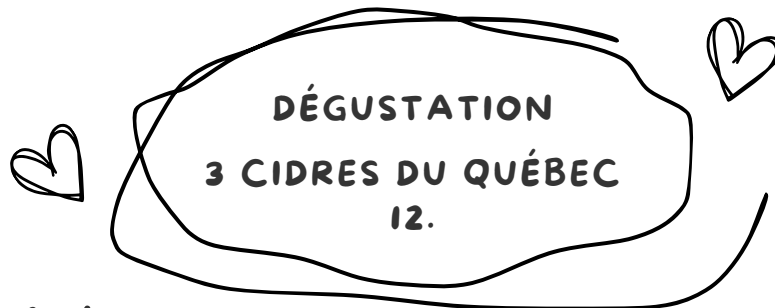
Saint-crème, sur glace	6.00
Coureur des bois, sur glace	6.00
Ajout comique dans le café	4.00

DESSERTS

biscuit choco / beurre	3.75
galette avoine, pistaches et chocolat blanc	3.50
galette avoine, raisins et canneberges	3.00
croissant au beurre	3.50
chocolatine	3.50
gâteau aux carottes	3.75
carré aux dattes	3.50
amandine	4.50
choco amandine	4.50
croissant à la pistache	4.50
choco pistache	4.75
barre tendre aux dattes	4.75
barre tendre datte et choco	1.75
	2.00

BREUVAGES

Limonade	4.50
Infusion	4.50
Sodas	3.50



COCKTAILS

Spritz Les Iles	9.
Spritz au cidre	8.
Limo + gin Queb	9.
Gin tonic	6.
Sangria rouge	9. 30.
Sangria blanche	8. 28.

BIÈRES

Sure lime et citron, Microbrasserie Ruisseau Noir	8.50
Pilsner, Brasserie Mille Iles	8.00
Witbier blanche belge, Brasserie Mille Iles	7.50
Session Neipa, Microbrasserie Ruisseau Noir	8.00
Gose lavande, Microbrasserie Ruisseau Noir	8.50
IPA américaine, Brasserie Mille Iles	7.50
Rousse Irlandaise, Brasserie Mille Iles	7.50
Sour à la mangue, Brasserie Mille Iles	8.50
Sure Bleuets Hibiscus *sans alcool, Brasserie Mille Iles	7.50
Sweet Stout, Microbrasserie Ruisseau Noir	8.50

PIQUETTES ET HYDROMELS

Piquette aux agrumes, Lieux Communs 350ml	09.00
Piquette, Renaissance 2023, Masson Village, 500ml	18.00
Hydromel Charlevoix, Pet Nat de glace, 500ml	30.00
Hydromel Charlevoix, Piqûre, 500ml	28.00
Hydromel Charlevoix, Pet Nat miel & framboises, 250ml	10.00
Ferme Neuve, Ferme Desrochers, Beezz pomme, 250ml	09.00
Ferme Neuve, Ferme Desrochers, Beezz viticole Frontenac, 750ml	35,00
Ferme Neuve, Ferme Desrochers, Chardonnay 2021, 750ml	35.00

VINS & CIDRES VIVANTS

CIDRES DU QUÉBEC

Québec, Cidre Intrus, les fougères poussent trop vite(350ml)	-	9.
Québec, Cidre Intrus, rhubarbe, toi c'est pas moi(350ml)	-	9.
Oka,Polisson,PetMac,Qc	32.	7.
Oka,Polisson,Empire de Luxe,Qc	32.	7.
Mont-Saint-Grégoire,Cidrierie Famille Tremblay,Collines,Qc	31.	-
Mont-Saint-Grégoire,Cidrierie Famille Tremblay,Voisinage,Qc	32.	-
Mont-Saint-Grégoire,Cidrierie Famille Tremblay,Étreintes,Qc	32.	-
Hinchinbrooke,Ferme Black Creek, Brut, Qc	30.	7.
Hinchinbrooke,Ferme Black Creek, Orange, Qc	33.	-
Sutton,Cidrierie Turbulence, Zamalek, Qc	33.	7.
Sutton,Cidrierie Turbulence, Sauvages, Qc	33.	-
Sutton,Cidrierie Turbulence, Rosalie, Qc (200ml)	12.	-
Waterloo,JusSec, Velours, Qc	30.	-
Waterloo,JusSec, Carnaval, Qc	30.	-
Waterloo,JusSec, Copain-Copain, Qc	36.	-
Montréal, Lieux Communs, Chéry Chéry, Qc	42.	-
Saint-Jean-Port-Joli, Cidres Appalaches,Comme une piquette,Qc	29.	-
Saint-Jean-Port-Joli, Cidres Appalaches,Cerisier 2023,Qc	24.	-
Québec, Cidre Intrus, à l'ombre avec toi, Qc	30.	-
Montréal,Lieux Communs, Débuts 2022,Qc	35.	-

BULLES

Métabetchouan-Lac-à-la-Croix, Pet Nat 2023, Qc	41	-
Oka,Polisson,Bulles, Qc	51.	10.
Apriori,Feteasca Alba Brut, 2022, Moldavie	40.	8.
Stanbridge East, Madame Jean, Rosé 2021, L'Ardennais, Qc	58.	-
Sainte-Marie-Salomé, Vignoble têtes au vent, Air de fête 2023,Qc	54.	-

MACÉRATION

Stanbridge East, Éphémère, L'Ardennais,2022 Qc	44.	-
Elisabetta Montesissa, Bonissima 2021, Italie (Pet Nat)	55.	-
Sainte-Marie-Salomé, Vignoble têtes au vent, Air de rien 2023,Qc	48.	-
Novak, Orange Alb de Onitcani 2020, Moldavie	52.	9.
Yamachiche, Ze Luda 2023, Vignoble Beauchemin	54.	-

ROSÉ

Yamachiche, Rosé 2022, Vignoble Beauchemin	50.	-
Sainte-Marie-Salomé, Vignoble têtes au vent, Air de famille 2023,Qc	47	-

VINS & CIDRES VIVANTS

BLANCS

Domaine Bükk, Litro Libre, 2021, Hongrie (1L)	60.	-
Mátyás, Feteasca Regala, 2020, Slovaquie	53.	-
Sainte-Marie-Salomé, Vignoble tête au vent, l'air de rien 2022, Qc	45.	-
Montréal, Lieux Communs, Versant, 2022, Qc	54.	10.
Yamachiche, Blanc, Vignoble Beauchemin, Qc	43.	9.
Coeur de loup, melon-chardo 2023, France	44.	-
Yamachiche, Vidal, Vignoble Beauchemin, Qc	54.	-

ROUGES

Montréal, Lieux Communs, Aurore, 2022, Qc	51	-
Frelighsburg, Joy Hill, Raisin Brin, 2023, Qc	57.	-
Stanbridge East, Torst, 2023, L'Ardennais, Qc	44.	-
Stanbridge East, Pitter 2022, L'Ardennais, Qc	45.	-
Frelighsburg, Joy Hill, Pastoral, Rococo, 2023, Qc	48.	-
Kamouraska, Ferme Le Raku, Le Recul, 2021, Qc	57.	-
Poderi Cellario, È Grino, Italie (1L)	56.	9.
Les Equilibristes, Bisbille, 2023, France	48.	-
Radford Dale, Vinum Gamay Noir, 2023, Afrique du Sud	49.	-
Sainte-Marie-Salomé, Vignoble têtes au vent, Changer d'air 2023, Qc	50.	-
Vino de mesa, Fiesta, Espagne	35.	7.

les Tites vites

JUSQU'À 10h30 AM

Sandwich Gravlax

Pain à saveur du moment grillé,
gravlax de saumon maison, câpres,
oignons marinés, laitue, sauce ranch.

11

Croissant Dej

Croissant oeuf, fromage,
laitue, mayo, tomates

9

La P'tite Bine

Bol de bines (6oz), œuf poché,
viennoiserie aux choix

9

Ordre de Toast

pain du moment ou viennoiserie
confiture ou beurre d'arachides

5

Grilled cheese

Pain Croustade aux pommes, jambon
braisé, Fromage Délices des
Appalaches,

12

CAFÉ RÉGULIER INCLUS

les Partageux

MENU DÉGUSTATION | FORMULE À PARTAGER

GNOCCHIS & CHEESE

Gnocchis maison, sauce au fromage
cheddar, Bufarella de la Fromagerie
Fuoco, persillade et pain grillé.

QUEUE DE SIFFLEUX & POULET FRIT

TREMPETTE FROMAGE FRAIS COURGETTE ET TOMATES CONFITES

Fromage ricotta de la Fromagerie Roy,
Salade de courgettes et tomates confites,
Œuf miroir, Servi avec pain grillé.

CAFÉ FILTRE INCLUS

32\$ PAR PERSONNE
(MIN 2 PERS)
+ taxes et service



option végé dispo



Attention tous nos plats
peuvent contenir du gluten

BRUNCH

Soupe
Salade

entrée 5

Gnocchis & Cheese

26

Gnocchis maison, sauce au fromage cheddar, Bufarella de la Fromagerie Fuoco, persillade et pain grillé.

extra oeuf poché 2.00\$ | extra flanc 5.00\$

Fromage frais

22

Courgette et tomates confites

Fromage ricotta Bufflone de La Fromagerie Fuoco, salade de courgettes et tomates confites, 2 Œufs miroir, Servi avec pain grillé.

Quiche déjeuner

19

Quiche en croûte de pains, Cretons, pomme de terre, bines .
salade fraiche de micropousses.

La Fameuse Bine

19

Fèves au lard à l'ancienne, œuf poché
Flanc de porc lacqué à la mélasse et rôti de porc, pain grillé.

Le Gravlax

23

Gravlax de saumon, sauce fromage à la crème et vin blanc, petits pois, oignons marinés, câpres, 2 œufs pochés, sur pain grillé.

Ricotta fruits & miel aux noix

23

Fromage ricotta de Bufflone de La Fromagerie Fuoco, Fruits de saison et miel aux Délices Du Coteau. Servi sur pouding au pain de Momère.

Les Beignes à Germaine

4 Beignes aux patates maison chauds
NATURE OU SUCRE ET CANELLE

7

SIROP D'ÉRABLE OU SAUCE REINE ÉLISABETH

10

Poutine Boudin, Pruneaux & Whisky

22

Sauce au cidre et aux oignons, tartine de boudin du Rang 4, œuf miroir, fromage en grains de La Fromagerie Roy, pain grillé.

Queue de siffleux & poulet frit à la Jamaïcaine

22

Poulet frit Jerk, salsa de mangues, œuf poché, sauce froide aux poivrons grillés aux épices sur pâte frite maison.

Sandwich Coco BLT

19

Pain à saveur du moment grillé, œuf, bacon, laitue, tomate, mayo, fromage Tête Dure, accompagné de bines, choix de pomme de terre ranch ou soupe.

Le Club La Bine

24

Club sandwich au poulet frit, œuf poêlé, bacon, laitue, tomate, mayonnaise épicée, le tout entre 3 tranche de pain grillé.
Choix de Pdt ranch ou soupe du jour

Pain doré PINA COLADA

21

Ananas caramélisé au rhum, crème de coco, garniture de noix de coco grillé pain du jour.

Bar à pain doré classique

15

Nos pains à l'ardoise.

Garniture aux choix:

sirop d'érable, ganache chocolat, caramel.

GARNISSEZ VOS PLATS

+

OEUF

2

CRETONS 40GR/80GR

3/5,50

FLANC DE PORC

5

TOAST

3

BINES

5

PATATES RANCH

3

FRUITS

4

LA CANTINE

Poutine Classique 18

Sauce au cidre et aux oignons, Pomme de terre grelots, fromage en grains de la Fromagerie Roy,

Guédille de crevettes 23

Pain brioché, crevettes nordiques, mayo ranch, céleri, pousses de pois de La Ferme du Système D. Chips Les Écorces du Diable.

Grilled Cheese au jambon 19

Pain Croustade aux pommes, jambon braisé, Fromage Délices des Appalaches. Chips Les Écorces du Diable.

Sandwich Gravlax 18

Pain à saveur du moment grillé, gravlax de saumon maison, câpres, oignons marinés, laitue, sauce ranch, Chips Les Écorces du Diable.

Fish and Chips 19

Un Filet de morue pané à la bière Miles Iles, salade de courgettes et tomates confites, sauce tartare et lime, Chips Les Écorces du Diable.

extra filet de Morue 5.00\$

MAC & CHEESE

sauce fromage cheddar maison, pâte scoobi-doo

MAC & CHEESE DÉJEUNER 19

MAC & CHEESE JAMBON BRAISÉ 17

MAC & CHEESE BACON 17

MAC & CHEESE POULET FRIT 22

RÉGULIER

RANCH

BUFFALO

SANDWICH DE POULET FRIT

& chips Les Écorces du Diable.

Laitue, mayo, tomate

CHOIX DE POULET FRIT ASSAISONNÉ

RÉGULIER

21

RANCH

21

BUFFALO

21

**JERK | SALSA DE MANGUE
SAUCE AUX POIVRONS VERTS RÔTIS
ET JALAPEÑO**

22