

## 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

### laits végétaux

amande, avoine, coco, soya	0.75
macadam	1.00
<b>*version glacée</b>	<b>+0.75</b>

## DESSERTS

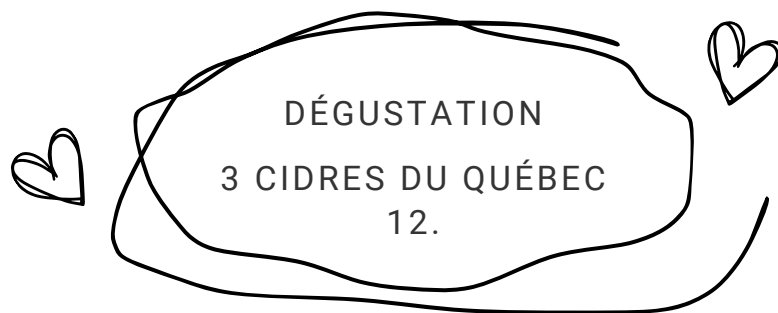
3.75	biscuit choco / beurre
3.50	galette avoine, pistaches et chocolat blanc
3.00	galette avoine, raisins et canneberges
3.50	croissant au beurre
3.50	chocolatine
3.75	gâteau aux carottes
3.50	carré aux dattes
4.50	amandine
4.50	choco amandine
4.75	croissant à la pistache

## CRÉMEUX

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

## BREUVAGES

4.50	Limonade
4.50	Infusion
3.50	Sodas



## COCKTAILS

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

## BIÈRES

Sure lime et citron, Microbrasserie Ruisseau Noir	8.00
Pilsner, Brasserie Mille Iles	8.00
Witibier 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	8.50
Sour lime et framboise, Brasserie Mille Iles	8.50
Sure Bleuets Hibiscus *sans alcool, Brasserie Mille Iles	7.50
Sweet Stout, Microbrasserie Ruisseau Noir	8.50
Brown Ale de Seigle, Microbrasserie Ruisseau Noir	8.00

## PIQUETTES ET HYDROMELS

Piquette, Renaissance 2023, Masson Village, 500ml	18.00
Hydromel Charlevoix, Pet Nat de glace, 500ml	30.00
Hydromel Charlevoix, Piqûre, 500ml	28.00
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

Oka,Polisson,PetMac,Qc	32.	7.
Mont-Saint-Grégoire,Cidrierie Famille Tremblay, Communes, 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, Rosalie, Qc (200ml)	12.	-
Waterloo,JusSec, Velours, Qc	30.	-
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. (500ml)	24.	-
Québec, Cidre Intrus, à l'ombre avec toi, Qc	30.	-

## BULLES

Oka,Polisson,Bulles, Qc	40.	8.
Sainte-Marie-Salomé, Vignoble têtes au vent, Air de fête 2023, Qc	58.	-

## MACÉRATIONS

Poderi Cellario, È Orange, Italie (1L)	52	9.
Novak, Moldavie	52.	9.

## ROSÉS

Yamachiche, Rosé 2022, Vignoble Beauchemin	44.	9.
Sainte-Marie-Salomé, Vignoble têtes au vent, Air de famille 2023,Qc	47	-

## BLANCS

Domaine Bükk, Litro Libre, 2021, Hongrie (1L)	60.	-
Sainte-Marie-Salomé,Vignoble tête au vent, l'air de rien 2022,Qc	45.	-
Coeur de loup, melon-chardo 2023, France	44.	-
Yamachiche, Vidal, Vignoble Beauchemin, Qc	54.	-
Yamachiche, Blanc 2022, Vignoble Beauchemin, Qc	43.	-
Azul y Garanza, Vitis 2023, Espagne	39.	9.
Le pis, Entre-deux-mers, 2023	41	8.

## ROUGES

Montréal,Lieux Communs,Aurore,2022,Qc	51	-
Stanbridge East, Pitter 2022,L'Ardennais, Qc	45.	-
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,Q	50.	-
Yamachiche, Cuvée des Brasseurs, Vignoble Beauchemin, Qc	44.	9.

# les Tites vites

## SANDWICH GRAVLAX

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

15

## CROISSANT DEJ

Croissant oeuf, fromage,  
laitue, mayo, tomates

10

## 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

12

CAFÉ RÉGULIER INCLUS

# les Partageux

MENU DÉGUSTATION | FORMULE À PARTAGER

## GNOCCHIS



Gnocchis maison, huiles d'herbes, Ricotta  
de la Fromagerie Fuoco, petits pois,  
œuf poché

## QUEUE DE SIFFLEUX & POULET FRIT

## LE GRAVLAX



Gravlax de saumon, sauce ranch,  
petits pois, oignons marinés, câpres,

## PAIN À SAVEURS LA BINE

## COMPOTE DE FRUITS

## 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  
ENTRÉE 5  
REPAS 9.5

<b>GNOCCHIS</b> 🌿	26	<b>RAGOÛT DE BINE ET ŒUF</b> 🌿	15
Gnocchis maison, huiles d'herbes, Porchetta, Ricotta de la Fromagerie Fuoco, œuf poché, petits pois et pain grillé.		Parce qu'à Bine, on mange des Bines ! :)	
<b>GRILLED-CHEESE AU JAMBON</b>	19	<b>QUEUE DE SIFFLEUX &amp; POULET FRIT</b>	22
Pain Croustade aux pommes, jambon braisé, Fromage Le Guillaume Tel, bines. choix de pomme de terre ranch ou soupe		Poulet frit cajun, velouté de maïs au caramel, Cracker Jack, œuf poché, servi sur pate maison frite.	
<b>LA FAMEUSE BINE</b>	19	<b>QUICHE DÉJEUNER</b> 🌿	19
Fèves au lard à l'ancienne, œuf poché et jambon braisé pain grillé.		Quiche en croûte de pains, Cretons, ketchup aux fruits, bines, micro pousses. choix de pomme de terre ranch ou soupe.	
<b>SANDWICH COCO BLT</b>	19	<b>LE CLUB LA BINE</b>	24
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.		Club sandwich au poulet frit, œuf poêlé, bacon, laitue, tomate, mayonnaise épicée, le tout entre 3 tranche de pain grillé. choix de pomme de terre ranch ou soupe.	
<b>LE GRAVLAX</b>	25	<b>SANDWICH AU POULET FRIT</b>	21
Gravlax de saumon, sauce fromage à la crème, poireaux et vin blanc, petits pois, oignons marinés, câpres, 2 œufs pochés, sur pain grillé.		Notre Poulet frit cajun, laitue, tomate, entre 2 tranche de pain grillé. Pdt ranch ou soupe. Choix de mayo régulière, épicée, sauce Ranch ou Buffalo.	
<b>SANDWICH GRAVLAX</b>	19	<b>BAR À PAIN DORÉ CLASSIQUE</b> 🌿	15
Pain à saveur du moment grillé, gravlax de saumon maison, câpres, oignons marinés, laitue, sauce ranch, Chips Les Écorces du Diable.		Nos pains à l'ardoise. Garniture aux choix: sirop d'érable, ganache chocolat, caramel.	
<b>PAIN DORÉ TARTE AUX PACANES</b> 🌿	23	<b>PAIN DORÉ RICOTTA ET FRUITS</b> 🌿	22
Choix de pain du jour, Garniture de tarte aux pacanes, pacanes grillées aux épices cajun, ricotta fraîche, sirop d'érable.		Nos pains à l'ardoise. Ricotta de la fromagerie Fuoco, miel aux noix et compote de fruits	

## ----- MAC& CHEESE -----

<b>RÉGULIER</b> 🌿	15
<b>CHOIX DE BACON OU JAMBON</b>	19
<b>DÉJEUNER(OEUF,CRETONS, PORCHETTA)</b>	21
<b>POULET FRIT (RÉG, RANCH,BUFFALO)</b>	22
<b>EXTRA BINES (SALIS TA SAUCE)</b>	3
*Tous accompagnés de pain grillé	

## GARNISSEZ VOS PLATS

	<b>+</b>
<b>OEUF</b>	2
<b>CRETONS 40GR/80GR</b>	3/5,50
<b>PORCHETTA/BACON OU JAMBON</b>	4
<b>TOAST</b>	3
<b>BINES</b>	5
<b>PATATES RANCH</b>	3,50
<b>FRUITS</b>	4