

La Bine

## COCKTAILS



- 14 SANGRIA LA BINE  
Cidre, Schnaps aux pêches,  
Triple sec, glace artisanale  
aux fraises Paléopops à Mascouche
- 10 SPRITZ AU CIDRE
- 10 SPRITZ LES ILES
- 9 LIMO / GIN QUEB
- 11 ESPRESSO MARTINI
- 7 GIN TONIC
- 10 BIÈREMOSA
- 9 MIMOSA
- 40 BOUTEILLE MOUSSEUX + JUS
- 10V SANGRIA
- 35P BLANCHE | ROUGE | ROSE

## BRASSERIE MILLE ILES

TERREBONNE

- 8 BLANCHE
- 8 ROUSSE
- 8 IPA
- 8 PILSNER
- 8 BROWN ALE
- 8.5 SABRO JUICY
- 8 CITRA FARMHOUSE
- 8 SURE BLEUETS (SANS ALCOOL)

## BRASSERIE HAMMER

JOLIETTE

- 8 BLANCHE
- 8 BLONDE
- 8 ROUSSE
- 8 IPA

## SANS ALCOOL

- 5.5 FIN SODA
- 30 LAO BULLE DE THÉ (750ml)
- 4.75 PALOMA
- 4.75 GIN FIZZ

## CAFÉS

- latté 5.95
- cappuccino 4.85
- cortado 4.85
- latté pâte à biscuit 8.00
- latté chai 6.25
- dirty chai 6.95
- moka 6.95
- chocolat chaud 6.25
- latté matcha 8.00
- matcha chocolat blanc 8.25
- americano 3.50
- espresso double 3.25
- london fog 6.50
- latté à la citrouille 6.95
- laits végétaux
- amande, avoine, coco, soya **+0.75**
- macadam **+1.25**
- \*version glacée +0.75**
- Sirop d'érable +0.75**
- caramel salé, lavande**

## DESSERTS

- 3.95 biscuit choco / beurre
- 4,25 galette avoine, pistaches et chocolat blanc
- 3.50 galette avoine, raisins et canneberges
- 3.75 croissant au beurre
- 3.75 chocolatine
- 3.95 gâteau aux carottes
- 3.75 carré aux dattes
- 4.50 amandine
- 4.50 choco amandine
- 4.75 croissant à la pistache
- 4.95 Brownie
- 6.50 Brownie aux noix

## 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

# Les Partageux

MENU DÉGUSTATION | FORMULE À PARTAGER

## GNOCCHIS VELOUTÉ DE MAÏS

Gnocchis maison, chorizo fumé, maïs grillés,  
oeuf poché, herbes du jardin, pain grillé.

## BUFARELLA ET PÊCHE GRILLÉE

Tomates ancestrales, pêches de l'Ontario,  
Bufarella de La Fromagerie Fuoco à Saint-Lin,  
huile d'olive Alexia, pain grillé.

## PAIN DORÉ GÂTEAU AUX CAROTTES

Enrobage croustillant aux épices d'automne,  
marmelade de carottes, orange et gingembre,  
Crèmeux au fromage.

**38\$ PAR PERSONNE**

(MIN 2 PERSONNES)

exclusivement en duo

(ou par nombre pair).

**+ taxes et service**



option végé dispo



Attention tous nos plats  
peuvent contenir du gluten

# Les Tites vites

POUR LES LUNCHS PRESSÉS

CAFÉ RÉGULIER INCLUS

## SANDWICH GRAVLAX

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

19

## ORDRE DE TOAST

pain du moment ou viennoiserie  
(croissant ou chocolatine)  
confiture ou beurre d'arachides

6

## CROISSANT DEJ

Croissant, œuf, fromage,  
laitue, mayo, tomates

12

## LA P'TITE BINE

Bol de bines (6oz), œuf poché,  
croissant, chocolatine  
ou pain grillé aux choix

12

## BROUILLADE CRÉMEUSE

Trois oeufs en brouillade crémeuse,  
choix de boudin ou cretons maison.  
extra Bufarella. 6

17

## YOGOURT À BOIRE ET VIENNOISERIE

Yogourt à boire de la Laiterie  
Charbonneau et viennoiserie au choix

9

# BRUNCH

## GNOCCHIS VELOUTÉ DE MAÏS

27

Gnocchis maison, chorizo fumé, salsa de maïs grillés, œuf poché, herbes du jardin, pain grillé.

## GRILLED-CHEESE AU JAMBON BRAISÉ 22

Pain Croustade aux pommes, jambon braisé, Fromage Le Tête Dure, bines.  
choix de pomme de terre ranch ou soupe.  
**Extra sirop d'érable 2.5**

## LA FAMEUSE BINE 21

Fèves au lard à l'ancienne, œuf poché, jambon braisé, pain grillé.

## SANDWICH COCO BLT 21

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.

## TARTINE GRAVLAX 24

Crème de citron, purée d'épinard, œuf poché, radis, pousses de la Ferme Système D.

## GNOCCHIS & CHEESE 26

Gnocchis maison, sauce au fromage cheddar Bufarella de La Fromagerie Fuoco à Saint-Lin Laurentides, persillade et pain grillé.  
**Extra œuf poché 2.**

## GARNISSEZ VOS PLATS

+

|                   |        |
|-------------------|--------|
| OEUF              | 2      |
| CRETONS 40GR/80GR | 3/5.50 |
| BACON             | 4      |
| TOAST             | 3      |
| BINES             | 5      |
| PATATES RANCH     | 3.50   |
| FRUITS            | 4      |
| ENTRÉE SALADE     | 5      |

## OMELETTE À LA RICOTTA CRÉMEUSE 22

Trois oeufs en Omelette, ricotta La Fromagerie Fuoco à Saint-Lin. Courgettes et pousses de la Ferme Système D aux pesto de poivrons rôtis.

## 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 pomme de terre ranch ou soupe

## BROUILLADE CRÉMEUSE 17

Trois oeufs en brouillade crémeuse, choix de boudin ou cretons maison.  
**extra Bufarella. 6**

## LA CLASSIQUE 24

### QUEUE DE SIFFLEUX & POULET FRIT

Poulet frit cajun, yogourt au miel Apis Divisio Mascouche et lime caramélisée, œuf poché, noix aux épices. Servi sur pâte maison frite.

## MAC & CHEESE DÉJEUNER 23

sauce au fromage cheddar, jambon, œuf poché, pain grillé. Choix de cretons maison ou boudin noir poêlé,  
**extra bines. 3**

## BAR À PAIN DORÉ

Nos pains à l'ardoise.

## CLASSIQUE 15

Garniture aux choix:  
sirop d'érable, ganache chocolat, caramel

## CRÈME ET FRUITS 23

Crème patissière, sirop de miel Apis Divisio à Mascouche, noix, fruits.

## GÂTEAU AUX CAROTTES 24

Enrobage croustillant aux épices d'automne, marmelade de carottes, orange et gingembre, Crémeux au fromage.

## SÉLECTION CIDRES DU QUÉBEC



### ♥ DÉGUSTATION CIDRE DU QUÉBEC 12

- 33 **KENTUCKY**  
FÛTS DE BOURBON  
CIDRERIE COMPTON
- 30 **BRUT**  
TREMBLETTES BITTER,  
KINGSTON BLACK, BROWNS ET +  
FERME BLACK CREEK
- 35 **SOLEIL MANGUE**  
POMME, HOUBLON, MANGUE  
JUS SEC
- 33 **LUEUR**  
ASSEMBLAGE DE RAISINS VIDAL,  
POMMES GOLDEN RUSSET.  
ÉQUINOXE FERME CIDRICOLE
- 33 **SYMBIOSE**  
MACINTOSH, CORTLAND ET GOLDEN RUSSET  
ÉQUINOXE FERME CIDRICOLE
- 32 **CARNAVAL**  
MARC DE RAISIN, POMME  
JUS SEC
- 33 **ECLIPSE**  
GOLDEN RUSSET & CORTLAND  
MARC DE RAISIN FRONTENAC ET MARQUETTE
- 32 **PRUNES JAUNES**  
POMMES, PRUNES JAUNE  
CAPSULE TEMPOREL
- 33 **SAUVAGE 2023**  
CIDRE APPALACHES
- 35 **AQUARELLE**  
POMME, GRIOTTE, MÉLILOT  
CASSINE
- 33 **MARC DE RAISINS 2023**  
CIDRES APPALACHES

### AU VERRE OU CANETTE

- 7 CIDRERIE COMPTON (355ML)  
CITRONELLE & HOUBLON
- 7 ÉQUINOXE FERME CIDRICOLE  
NATURE  
(355ml)
- 13 BERGEVILLE  
MOUSSEUX COLFO (200ml)

## SÉLECTION DE VINS DU QUÉBEC

### VIGNOBLE TÊTE AU VENT

Sainte-Marie-Salomé | Lanaudière

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| L'air de rien   blanc         | 48 |
| Air d'aller   orange          | 49 |
| Air de famille   rosé         | 48 |
| Air de fête   rouge pétillant | 52 |
| Changer d'air   rouge         | 48 |

### MÂSSON-VILLAGES

Berthierville | Lanaudière

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Petit Maudit   bulles | 42 |
| Ligne Rose   Rosé     | 39 |
| Vagabonde   Rosé      | 38 |

### CLOS DES CIGALES

Saint-Jean-sur-Richelieu | Montérégie

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Don't call me white 2024   orange       | 52 |
| C'est dimanche demain aussi 2024   rosé | 48 |

### VIGNOBLE ET DOMAINE BEAUCHEMIN

Yamachiche | Mauricie

|                |    |
|----------------|----|
| Blanc          | 41 |
| Vidal   Blanc  | 52 |
| Blouge   Rouge | 48 |

### PM SÉLECTION VINS AU VERRE

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE