

## 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
<b>*version glacé</b>	<b>+0.75</b>



## CRÉMEUX

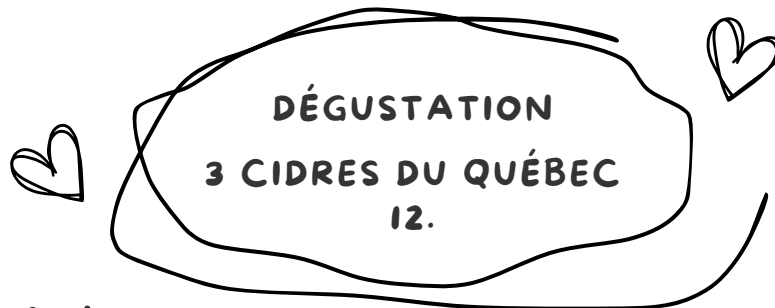
Saint-crème, sur glace	6.00
Coureur des bois, sur glace	6.00
Ajout comique dans le café	4.00

## 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
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,Poire 2023,Qc	34.	-
Saint-Jean-Port-Joli, Cidres Appalaches,Cerisier 2023,Qc	24.	-
Saint-Jean-Port-Joli, Cidres Appalaches, Sauvages 2023,Qc	34.	-
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.

## ROSÉ

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.
Delle Venezie, Solatìa, Pinot grigio, Italie	41.	9.
Frelighsburg, Joy Hill, Pastoral, Avant les lumières, 2023, Qc	48.	-
Métabetchouan-Lac-à-la-Croix, Le Blanc de Swenson, Qc	38.	8.

## 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.	-
Castel Mimi, Isterie, 2019, Moldavie	49.	10.
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 froide entrée 5  
Salade

<b>Gnocchis &amp; Cheese</b>	26	<b>Poutine Boudin, Pruneaux &amp; Whisky</b>	22
Gnocchis maison, sauce au fromage cheddar, Bufarella de la Fromagerie Fuoco, persillade et pain grillé.		Sauce au cidre et aux oignons, tartine de boudin du Rang 4, œuf miroir, fromage en grains de La Fromagerie Roy, pain grillé.	
extra œuf poché 2.00\$   extra flanc 5.00\$			
<b>Fromage frais</b>	22	<b>Queue de siffleux &amp; poulet frit à la Jamaïcaine</b>	22
<b>Courgette et tomates confites</b>			
Fromage ricotta Bufflone de La Fromagerie Fuoco, salade de courgettes et tomates confites, 2 Œufs miroir, Servi avec pain grillé.		Poulet frit Jerk, salsa de mangues, œuf poché, sauce froide aux poivrons grillés aux épices sur pâte frite maison.	
<b>Quiche déjeuner</b>	19	<b>Sandwich Coco BLT</b>	19
Quiche en croûte de pains, Cretons, pomme de terre, bines . salade fraiche de micropousses.		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.	
<b>La Fameuse Bine</b>	19	<b>Le Club La Bine</b>	22
Fèves au lard à l'ancienne, œuf poché Flanc de porc lacqué à la mélasse et rôti de porc, pain grillé.		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	
<b>Le Gravlax</b>	23	<b>Pain doré PINA COLADA</b>	21
Gravlax de saumon, sauce fromage à la crème et vin blanc, petits pois, oignons marinés, câpres, 2 œufs pochés, sur pain grillé.		Ananas caramélisé au rhum, crème de coco, garniture de noix de coco grillé pain du jour.	
<b>Ricotta fruits &amp; miel aux noix</b>	23	<b>Bar à pain doré classique</b>	15
Fromage ricotta de Bufflone de La Fromagerie Fuoco, Fruits de saison et miel aux Délices Du Coteau. Servi sur pouding au pain de Momère.		Nos pains à l'ardoise. Garniture aux choix: sirop d'érable, ganache chocolat, caramel.	
<b>Les Beignes à Germaine</b>		<b>GARNISSEZ VOS PLATS</b>	+
4 Beignes aux patates maison chauds	7	OEUF	2
NATURE OU SUCRE ET CANELLE	10	CRETONS 40GR/80GR	3/5,50
SIROP D'ÉRABLE OU SAUCE REINE ÉLISABETH		FLANC DE PORC	5
		TOAST	3
		BINES	5
		PATATES RANCH	3
		FRUITS	4

# LA CANTINE

<b>Poutine Classique</b>	18	<b>Sandwich Gravlax</b>	17
Sauce au cidre et aux oignons, Pomme de terre grelots, fromage en grains de la Fromagerie Roy,		Pain à saveur du moment grillé, gravlax de saumon maison, câpres, oignons marinés, laitue, sauce ranch, Chips Les Écorces du Diable.	
<b>Guédille de crevettes</b>	23	<b>Fish and Chips</b>	18
Pain brioché, crevettes nordiques, mayo ranch, céleri, pousses de pois de La Ferme du Système D. Chips Les Écorces du Diable.		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.	
<b>Grilled Cheese au jambon</b>	19	extra filet de Morue 5.00\$	
Pain Croustade aux pommes, jambon braisé, Fromage Délices des Appalaches. Chips Les Écorces du Diable.			

---

## MAC & CHEESE

---

sauce fromage cheddar maison, pâte scoobi-doo

<b>MAC &amp; CHEESE DÉJEUNER</b>	18	<b>MAC &amp; CHEESE JAMBON BRAISÉ</b>	16
creton, œuf poché, pain grillé			
<b>MAC &amp; CHEESE BACON</b>	16	<b>MAC &amp; CHEESE POULET FRIT</b>	21
		RÉGULIER	
		RANCH	
		BUFFALO	

---

## SANDWICH DE POULET FRIT

---

& chips Les Écorces du Diable.

Laitue, mayo, tomate

### CHOIX DE POULET FRIT ASSAISONNÉ

RÉGULIER	RANCH	BUFFALO
20	20	20

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