

BROOKLYN

DÉJEUNER / BREAKFAST

(servi toute la journée / available all day)

Pain au levain grillé avec Labneh, confiture de figes et abricots \$7
Toast with Labneh, fig & apricot jam

Bagel avec huile d'olive, tomate, avocat, jus de lime et poivre \$7
Bagel with olive oil, tomatoes, avocado, lime juice & pepper

Sandwich aux oeufs Brooklyn (laitue, tomates, concombres, aneth) \$8
Brooklyn egg sandwich (lettuce, tomato, cucumber & dill)

Voir menu de gruau (avoine coupée sur acier) disponible jusqu'à 11h
See oatmeal menu (Steel cut oats) *available until 11am*

DINER / LUNCH

Soupe du chef (servie avec pain grillé) \$6 entrée / \$9 repas
Soup of the day (served with toasted bread)

Salade mescluns, bettraves, oranges, feta et noix de Grenoble grillées \$9
Mixed salad with beets, oranges, feta and grilled walnuts

Sandwich vietnamien "Bánh mi" au porc \$10
(sur pain baguette avec légumes marinés, coriande et sauce)
Vietnamese "Bánh mi" pork sandwich on baguette with marinated veggies

Tostadas au poulet effiloché (2), haricots noirs, guacamole, légumes marinés et crème sûre \$12
Chicken Tostadas (2) with refried black beans, guacamole, pickled veggies & sour cream

Assiette coréenne "Bibim Guksu" avec nouilles de soba, oeuf, Kimchi, légumes crus, poire asiatique et vinaigrette sucrée et piquante \$12
Korean "Bibim Guksu" soba noodles dish, egg, Kimchi, raw veggies, asian pear and sweet & spicy dressing

Frittata servie avec salade de mescluns et fromage feta \$12
Frittata served with mixed salad & feta cheese

Salade repas de la semaine \$13
Salad plate of the week

Truite fumée avec Labneh, câprons et menthe fraîche \$11 sandwich /
Smoked trout with Labneh, fresh mint & caperberries **\$14 assiette avec petite salade**

(Ajoutez une protéine à votre assiette: oeuf \$1, poulet \$2, truite fumée \$3)
(Add a protein to your dish: egg \$1, chicken \$2, smoked trout \$3)

GÂTERIES / PASTRIES

Gâteau à la crème sûre de la tante Franca	\$3.50
Tartelettes aux pacanes et sirop d'érable	\$3.50
Carrés aux fruits et noix (abricots, pommes, canneberges)	\$3.50
Cloches au chocolat	\$3.25
Brownie Esprit Bio (végétalien et sans gluten)	\$3.50
Croissants	\$2.50
Chocolatines	\$3.25
Scones	\$3

BOISSONS / BEVERAGES

Espresso court / Allongé / Macchiato	\$2
Espresso double	\$3
Capuccino / Cortado	\$2.75
Capuccino avec lait de soya / amande	\$3.25
Café au lait	\$3
Café au lait de soya / amande	\$3.50
Matcha Latte	\$3.25
Matcha Latte soya / amande	\$3.75
Chai Latte	\$3
Chai Latte soya / amande	\$3.50
Chocolat chaud	\$3.25
Extra lait de soya/amande	\$.50
Extra "shot" de café	\$1
Dirty Bird café froid	\$3.50

Thés/ Tisanes **\$3**

Mighty Leaf :

Earl Grey Bio / Thé Noir / Caféine
Bombai Chai / Thé Noir / Caféine
Mélange de Menthe Bio / Tisane / Sans caféine
Nectar Africain Bio / Tisane / Roibos / Sans caféine

Yogi :

Thé vert / Caféine
Thé vert Kombucha / Caféine
Thé vert Kombucha Déca/ Sans caféine
Thé au Gingembre / Sans caféine
Thé Réglisse Égyptienne / Sans caféine
Thé Chai / Roibos / Sans caféine

Boisson Hibiscus Bio (original ou avec gingembre)	\$3.50
Eau de coconut	\$3
Jus "Best" (mangue/ guava/ cocktail de fruits)	\$2
Coke / Coke Diète	\$1.50
Pellegrino orange sanguine/ citron	\$1.75
Eau de source Eska	\$1.50 bouteille 350ml
Eau gazéifiée Eska	\$4 bouteille 750ml / \$2 verre