

Salades

SALADE du JOUR	9\$
SALADE de la CHEF	9\$
Verdure, endives, légumes du marché, pousses, graines de chanvre, olives Kalamata	
WALDORF	11\$ 16\$
Verdure, endives, pousses, pommes, canneberges séchées, pacanes grillées, fromage bleu «Rassembleu»	
MARGO POULET ou JAMBON	11\$ 16\$
Verdure, épinards, pousses, tomates séchées, graines de chanvre, fromage emmenthal «Menestrel», poulet ou jambon	
CHÈVRE-CHAUD	11\$ 16\$
Verdure, roquette, légumes du marché, pousses, noix grillées, croustons de fromage «Chevronne» grillés, fruits frais (poire ou pommes)	
SAUMON FUMÉ	18\$
Verdure, saumon fumé, pousses, tomates, câpres, oignons, citron	
MAGRET	18\$
Verdure, roquette, légumes du marché, magret de canard séché, échalotes, pacanes	
CANARD CONFIT	18\$
Verdure, roquette, endives, canard confit, pommes de terres rôties, pousses, pommes, canneberges séchées & noix de Grenoble	
CHOIX DE VINAIGRETTE	
Balsamique, Miel & citron (sans ail), Dragon (sésame & gingembre)	
EXTRA VINAIGRETTE	1,25\$

Sous la dent

CROUSTILLES & SALSA CRUE	4\$
CRUDITÉS et trempette	5\$
OLIVES MIX KALAMATA & VERTES	5\$
NACHOS GRATINÉS	petit 8\$ grand 13\$
Croustilles de maïs, salsa maison, cheddar, oignons verts, piments verts, olives noires, & crème sûre	
<i>Ajouter un extra viande 3\$</i>	
HOT-DOG DU TERROIR	10\$
Saucisse de porc bio dans un pain artisanal, croustilles de maïs, salsa maison	
Garnitures: choucroute, oignons, relish, ketchup, moutarde douce ou Dijon	
DÉGUSTATION DU TERROIR	25\$ 40\$
Assortiment de fromages & saucissons, magret de canard séché, maison, confit d'oignons, noix, moutarde de Dijon, cornichons, olives Kalamata & pain baguette	
EMPANADAS avec salsa crue et mini-salade	
1 empanada	6\$
1 empanada + croustilles de maïs	8\$
1 empanada + croustilles de maïs + soupe	12\$
2 empanadas + croustilles de maïs	12\$
2 empanadas + croustilles de maïs + soupe	15\$

Déjeuners

...servi jusqu'à 14h
Café filtre ou petit jus inclus

BAGEL FROMAGE À LA CRÈME	6\$
BAGEL AU SAUMON FUMÉ	17\$
avec fromage à la crème, câpres, oignons, tomates, citron & laitue	
GRANOLA SUPRÊME	10\$
bol de yogourt nature, sirop d'érable pur & fruits frais	
GAÛFRES MAISON	13\$
avec sirop d'érable pur & fruits frais	
1/2 GAÛFRE MAISON	9\$
avec sirop d'érable pur & fruits frais	
CRÊPES SANS GLUTEN	12\$
avec sirop d'érable pur & fruits frais	
CRÊPES SUCRÉES (2)	12\$
avec sirop d'érable pur & fruits chauds caramélisés	
CRÊPES SALÉES	11\$ 21\$
avec sirop d'érable pur & 3 choix parmi tous ces ingrédients: FROMAGES: chèvre, emmenthal, bleu, cheddar, feta VIANDES: bacon artisanal, jambon artisanal, poulet, saucisses LÉGUMES: épinards, oignons vert, aubergines marinées, poivrons rôtis, tomates séchées ou fraîches	
SANDWICH DÉJEUNER	11\$
œuf, jambon, fromage, tomate, laitue & mayo	
CROISSANT DÉJEUNER	12\$
œuf, jambon, fromage, tomate, laitue & mayo	
ASSIETTE DÉJEUNER	13\$
2 œufs, pommes de terre maison, pain artisanal 1 choix: bacon, jambon, creton, saucisses de poulet ou végété-pâté 1 choix: fruits frais ou confiture maison	
COUREUR DES BOIS	18\$
2 œufs, pommes de terre maison, pain artisanal 3 choix: bacon, jambon, creton, saucisses de poulet ou végété-pâté 1 choix: fruits frais ou confiture maison	
HALLUCINATION DE BOUFFE	25\$
2 œufs, pommes de terre maison, bacon, jambon, saucisses de poulet, creton, 1 crêpe, 1 gaufre, sirop d'érable pur, pain artisanal, fruits frais, confiture maison	
COCOTTE AUX OEUFS	17\$
pour les pas pressés... Cuite au four dans un ramequin: œufs, légumes du jour, crème, fromage, pommes de terre maison & pain artisanal	
OMELETTE	
Pommes de terre maison, pain artisanal et 3 choix parmi tous ces ingrédients: FROMAGES: chèvre, emmenthal, bleu, cheddar, feta VIANDES: bacon artisanal, jambon artisanal, poulet, saucisses LÉGUMES: épinards, oignons vert, aubergines marinées, poivrons rôtis, tomates séchées ou fraîches	

Extras

EXTRA VIANDE	3\$
EXTRA LÉGUME	2\$
EXTRA CRÊPE	3\$
REMPLACER LE PAIN: baguette ou croissant ou pain sans gluten	1\$

Cafés bio & équitables du Santronol

CAFÉ FILTRE	2\$ 3\$
ESPRESSO COURT,	3\$
ESPRESSO ALLONGÉ	3\$
AMERICANO	3\$
DOUBLE ESPRESSO	4\$
MACCHIATO	4\$
CAPPUCCINO	4\$
LATTÉ	4\$ Bol 6\$
MOKACCINO	5\$ Bol 7\$
CAFÉ LATTE GLACÉ	7\$

Brewages

CHAI LATTÉ lait de vache, soya ou amande	4\$ Bol 6\$
TISANE multitude de choix	3\$
THÉ FIN english breakfast, Earl grey, blanc, sencha, matcha-sencha, jasmin, oolong, rooibos, pu-erh, chai	3\$
THÉ GLACÉ KIJU mangue/thé vert ou hibiscus/rooibos	3,25\$
EAU MINÉRALE DU QUÉBEC St-Justin citron ou nature	3\$
EAU DE COCO PÉTILLANTE ananas ou melon	3\$
SODAS BEC Québécois! Cola, lime ou canneberge	3\$
JUS DE FRUITS KIJU orange-mangue, pomme, cerise-pomme, grenade, limonade	verre 2\$ Btl 3,25\$
SMOOTHIE	7\$
Vertonik mangue, épinard, datte, gingembre, jus, HE de citron	
Tropical fruit rouge, banane, lait végétal, jus, HE de citron	
Avec spiruline (algue) ou chanvre (protéine)	1\$
VERRE DE LAIT vache, soya, amande	2\$
LAIT AU CHOCOLAT vache, soya, amande	4\$ Bol 6\$
KOMBUCHA saveurs variées	4\$

MENU ENFANTS

Servi avec un verre de jus ou lait et des fruits

1/2 GRILL CHEEZE CHEDDAR	8\$
1/2 CROQUE JAMBON ou VÉGÉ	9\$
1/2 GAÛFRE + SIROP D'ÉRABLE PUR	9\$
1 COCO + FROMAGE + UNE RÔTIE	8\$
PETIT CHOCOLAT CHAUD	3\$

MENU



Aliments bio, naturels, sauvages d'ici!
SlowFood aucune cuisson au micro-ondes



café o'marguerites

COOPÉRATIVE DE SOLIDARITÉ
Samedi SOUPER SPECTACLE
T.450.228.4888
12 ch. Ste-Marguerite, Ste-Marguerite du Lac Masson, Qc
imprimé sur papier recyclé

Déjeuners

...servi jusqu'à 14h
À la carte

CROISSANT	2,25\$
CHOCOLATINE	3\$
CROISSANT AMANDINE	3\$
BRIOCHE AUX RAISINS	3\$
PAIN GRILLÉ ARTISANAL	2\$
PAIN GRILLÉ SANS GLUTEN OU BAGEL GRILLÉ	2,50\$
1 OEUF de poule hachurée	2\$
2 OEUFS de poule hachurée	3\$
BOL DE FRUITS	7\$
CONFITURE MAISON ou BEURRE D'ARACHIDES	2\$
SIROP D'ÉRABLE PUR	2,50\$
POMMES DE TERRE MAISON	3,50\$
POULET ou JAMBON ou BACON ARTISANAL	3\$
SAUCISSES DE POULET (2) ou CRETONS	3\$
FROMAGE ou VÉGÉ-PÂTÉ	3\$
SAUMON FUMÉ	8\$
MAGRET DE CANARD MAISON	8\$

Soupes & entrées

SOUPE ou POTAGE DU JOUR	petit 4\$ régulier 6\$ grand 8\$
SOUPE À L'OIGNON gratinée, à la bière (selon dispo)	8\$
ENTRÉE VÉGÉ-PÂTÉ MAISON	8\$
avec pain, cornichons, Dijon & olives Kalamata	
ENTRÉE SAUMON FUMÉ	11\$
avec pain, oignons, câpres & citron	
SALADE DE LA CHEF & SALADE DU JOUR	9\$

Grill cheeze

avec mini-salade
Choix de pain artisanal brun ou blanc

STRAIT cheddar «Troubadour»	7\$
BI cheddar «Troubadour», jambon ou bacon artisanal	9\$
RASSEMBLEU bleu «Rassembleu», pommes, noix de Grenoble	10\$
CHÈVRE chèvre, poivrons, tomates séchées	10\$
RACLETTE emmenthal «Menestrel», saucissons, cornichons	10\$

Croques

avec mini-salade 12\$
Choix de pain artisanal brun ou blanc
GARNITURES DE BASE: fromage cheddar, poivrons rôtis, tomates séchées
Saveurs:
MONSIEUR jambon artisanal & Dijon
VÉGÉ végété-pâté maison & Dijon
O' THON salade de thon sauvage & mayonnaise

Quesadillas

avec mini-salade 11\$
Tortilla de blé avec salsa crue maison & crème sûre
GARNITURES DE BASE: oignons, poivrons, chili, cumin, salsa, maïs, cheddar
FÈVES NOIRES
POULET

Wraps & Paninis

avec mini-salade 11\$
*WRAP: Pain Markouk au kamut et maïs
PANINI: Pain ciabatta artisanal
GARNITURES DE BASE: cheddar, poivrons rôtis, épinards, aubergines marinées et tomates séchées
Saveurs:
*POULET poulet & pesto
*JAMBON jambon artisanal & Dijon
*VÉGÉ végété-pâté maison & Dijon
*O' THON salade de thon sauvage & mayonnaise
RACLETTE saucissons, emmenthal, Dijon & cornichons
CHÈVRE chèvre, noix de Grenoble & pesto

Tortizzas

Pizza fine sur tortilla de blé avec mini-salade

MARGUERITE	12\$
Salsa maison, cheddar, olives noires, tomates séchées	
BELLE VERTE	12\$
Pesto, cheddar, épinards, oignons verts, olives Kalamata	
PIQUANTE	15\$
Salsa maison, cheddar, chorizo, poivrons rôtis, oignons, aubergines marinées piquantes, piments forts	
CARNIVORE	17\$
Salsa maison, cheddar, jambon artisanal, saucissons, bacon, oignons	