

Vegetarian Menu

Finger Foods

Garlic Bread Fantastique 3.95
(with cheese add 0.95, blue cheese 1.50)

Focaccia Bruschetta 5.95
Balsamic drizzle
(add Feta cheese 0.95)

Cheddar Potato Skins 10.95
Cheese, chives, sour cream

Homemade Zucchini Sticks 8.75

Pumped-up Nachos 14.95
Jalapeños, black olives, onion,
peppers, salsa, sour cream, guacamole
1/2 order 10.95

Pain à l'ail « Fantastique »
*(surplus de 0,95 pour fromage,
ou fromage bleu 1,50)*

Brushetta servi sur focaccia
Filet de vinaigre balsamique
(surplus de 0,95 pour fromage Féta)

Pelures de pommes de terre
Fromage, ciboulette, crème sûre

Batonnets de zucchini frits

Nachos gonflés à bloc
Piments jalapeños, olives noires, oignons,
poivrons, salsa, crème sûre, guacamole
demi-portion

Soups & Salads

**Black Bean Soup with
Cumin & Jalepeño** sm.3.95
lg.6.95

Baby Kale Caesar Salad sm.4.95
Croissant croutons, grated parmesan lg.9.95

**Grilled Marinated
Vegetable Brochettes** 7.95
Marinated peppers, zucchini, mushrooms,
onion, tomato - brochettes on lettuce -
basil pesto dressing

Protein Sald Bomb 8.95
Kale, arugula, dried tropical fruits, roast peas,
pepitas, sunflower seeds, raisins, curry dressing.

Dressings: Herb vinaigrette,
Balsamic oil and vinegar, Pesto vinaigrette, Blue
cheese, Curry

**Potage aux fèves noires avec
cumin et piments jalapeño**

**Salade César aux pousses de
chou frisé**
Croûtons au croissant, miettes de bacon,
parmesan râpé

**Brochettes grillés aux
légumes marinés**
Brochette de poivrons, courgettes,
champignons, oignons et tomates marinés sur
un lit de laitue – vinaigrette au pesto au basilic

Salade aux pousses d'épinards
Chou frisé, roquette, noix et grains,
vinaigrette au cari

Vinaigrettes: aux fines herbes,
vinaigre balsamique et huile, pesto,
fromage bleu, cari

Sweet Potato Fries with Chipotle Mayonnaise Sub 1.95 Side 3.50 Basket 6.95
Patate douce avec mayonnaise aux chiptoles sub 1.95 petite 3.50 grande 6.95



Becel Omega 3 margarine

Vegetarian Menu

Vegetarian

Trish's Very Veggie Wrap

Avocado, cheese, lettuce, cucumber, tomato, sprouts – cilantro mayonnaise

9.95

Wrap tout légume de Trish

Avocat, fromage, laitue, concombres, tomates, fèves germées – mayonnaise à la coriande

Garden Burger

Homemade patty of chick peas, vegetables, egg – honey mustard mayonnaise
(add avocado and feta cheese, 1.95)

11.95

Hamburger jardinier

Galette maison faite de pois chiches, de légumes et d'œuf – mayonnaise à la moutarde et au miel
(avec avocat et fromage feta, 1,95\$ supplément)

Eggplant Steak

Grilled eggplant, goat cheese, tomato, fresh basil, quinoa black bean salad

12.95

Tranche d'aubergine

Aubergine grillée, chèvre, tomates et basilic frais, avec salade quinoa et haricots noir

Veggie Cheese Club

Mozzarella cheese, roast red peppers, basil pesto, lettuce, tomato

11.95

Desserts

Chocolate Pudding Cake

French vanilla ice cream

5.95

Gâteau au pudding au chocolat

Crème glacée à la vanille française

Sticky Toffee Pudding Cake

French vanilla ice cream

5.95

Gâteau-pouding avec sauce au caramel

Crème glacée à la vanille française

Gluten Free Chocolate Brownie

French vanilla ice cream

6.95

Brownie au chocolat sans gluten

Crème glacée à la vanille française

Bumbleberry Crumble

French vanilla ice cream

5.95

Croustade aux petits fruits

Crème glacée à la vanille française

Cheesecake of the Week

6.95

Gâteau au Fromage de la Semaine

Beverages

Coca Cola, Sprite, Ginger ale, Ice tea, Perrier, Fruit, Tomato, Clamato juices, Coffee, Tetley, Earl Grey, Green, Camomile, Peppermint teas

Coca Cola, Sprite, soda de gingembre, thé glacé, Perrier, jus de fruits, de tomates et de palourdes (Clamato), café, thé Tetley, thé Earl Grey, thé vert, tisane de camomille, tisane de menthe poivrée