

olive+gourmando

☆☆ déjeuner

Le "Egg on your face" 15.25

sandwich avec salade d'oeufs pochés, sriracha, fromage Clos des Roches(lait cru), speck(prosciutto fumé), tomates confites

Granola 10.00

fruits, yogourt, granola maison

Ricotta sucré 12.00

ricotta maison, miel, zeste d'orange, fleur de sel, servi avec pain grillé

Brioche Déjeuner 15.25

seulement la fin de semaine
brioche aux fruits confits, crème sure fouettée, petits fruits, sirop d'érable



salades+plats

Salade #24 22.00

légumes mixtes, daïkon mariné, arachides, échalotes frites, tofu mariné et rôti, fines herbes et nouilles de soba. Servi avec vinaigrette aigre douce.
(Sans gluten et Végane)
Ajoutez du poulet pour 5\$

La salade grecque "chopchop" 22.00

laitues croquantes, tomates, concombres, aneth, feta, mélange de grains et lanières de poulet style souvlaki. Servi avec tzaziki et croûtons à l'ail

Bébé salade du jardin 10.25

mélange de légumes, herbes et légumes avec notre vinaigrette maison.

Ajoutez du poulet. +5\$

Ricotta salé 22.00

ricotta maison, tomates ancestrales, maïs, noix de pain, parmesan, basilic et ail rôti. Servi avec pain grillé



Miami!

sandwiches



Le Cubain 15.25

pancetta, porc rôti, gruyère au lait cru et notre délicieuse mayonnaise aux cornichons, lime, coriandre et chipotle

O+G "Grilled Cheese" 13.95

havarti crémeux, parmesan, oignons caramélisés. Servi sur pain brioché de chez Automne boulangerie. Accompagné de notre ketchup maison

Viva Las Vegan 14.00

tofu mariné, hummus aux aubergines, tomates, cornichon et roquette

Le Mambo Italiano 16.75

capocollo épicé, Fior di latte, tomate de chez Birri, laitue iceberg et mayonnaise aux câpres et pesto. Servi sur notre fameux pain grillé. *** Option végété, on enlève le capocollo et on rajoute du Fior di latte

Le "Chicken Melt" 14.00

poulet grillé, mayo, sauce piquante, ketchup O+G, fromage provolone, salade de chou avec ciboulette et vinaigrette au vinaigre de vin rouge. Le tout servi sur un petit pain à la pomme de terre

