

# Bienvenue au café The Rooms

## Petit-déjeuner

Jusqu'à midi en semaine

Toute la journée le samedi et le dimanche

|  |    |
|--|----|
| <b>Pain doré farci</b>   | 21 |
| Pain au levain • Fromage à la crème épicié à la cassonade • Bacon • Sirop d'érable<br>Crème fouettée • Petits fruits frais |    |
| <b>Œufs Avalon</b>   | 21 |
| Œufs frais brouillés • Cheddar • Oignons verts • Bacon • Pommes de terre rôties<br>Pain au levain grillé                   |    |
| <b>Poutine matinale</b>  | 22 |
| Saucisse épicée • Cheddar • Oignons • Œuf poêlé • Pommes de terre rôties • Aioli au babeurre                               |    |
| <b>Banane royale</b> <i>Plat végétarien</i>  | 18 |
| Yogourt grec • Banane • Compote de fruits • Granola • Miel   |    |
| <b>Toutons de style traditionnel</b>   | 20 |
| Pâte à pain poêlée • Haricots au four • Bacon • Mélasse  |    |
| <b>Sandwich petit-déjeuner</b>   | 19 |
| Œuf poêlé • Cheddar • Bacon • Mesclun • Tomate<br>Ketchup aux poivrons rouges grillés • Pommes de terre rôties             |    |

## Entrées et salades

|  |       |
|--|-------|
| <b>Champignons sur pain grillé</b> <i>Plat végétarien</i>  | 17    |
| Champignons d'origine locale • Crème • Ail • Parmesan • Thym • Pain au levain grillé   |       |
| <b>Houmous</b> <i>Plat végétarien</i>  | 16    |
| Houmous à l'ail rôti • Naan grillé • Légumes de saison marinés   |       |
| <b>Bratwurst et choucroute</b>   | 19    |
| Saucisse allemande de source locale • Bretzel moelleux • Choucroute au cumin<br>Moutarde à l'ancienne • Cornichons   |       |
| <b>Saumon fumé à froid</b>   | 20,50 |
| Saumon de l'Atlantique • Oignons rouges • Fromage à la crème à l'aneth • Œuf à la coque<br>Pain de seigle foncé  |       |
| <b>Pain plat au fromage et aux champignons</b> <i>Plat végétarien</i>  | 18    |
| Champignons d'origine locale • Tomates • Mozzarella • Oignons rouges • Épinards<br>Sauce tomate fraîche  |       |
| <b>Soupe du jour</b>   | 9     |
| Faites maison à partir des meilleurs ingrédients d'origine locale  |       |
| <b>Chaudrée de fruits de mer de la côte Est</b>  | 16    |
| Bouillon de légumes racines onctueux • Morue fraîche<br>Pétoncles et crevettes nordiques d'origine locale • Saumon de l'Atlantique<br>Sarriette de la Mt. Scio Farm • Vin blanc  |       |
| <b>Salade aux fruits et aux noix</b> <i>Plat végétarien</i>  | 17    |
| Mesclun • Petits fruits de saison • Pacanes confites • Oignons rouges<br>Vinaigrette au yogourt et à la framboise  |       |
| <b>Salade tiède « caveau à légumes »</b> <i>Plat végétarien</i>  | 20    |
| Betteraves rôties au miel • Carottes • Navets • Courges • Oignons braisés au vin rouge<br>Épinards • Fromage de chèvre • Graines de citrouille saupoudrées de sel de mer<br>Vinaigrette au cidre de pomme et à l'huile d'olive |       |
| <b>Salade César au poulet</b>  | 22    |
| Poitrine de poulet rôtie • Laitue romaine • Bacon • Parmesan • Citron<br>Croûtons à l'ail • Vinaigrette maison   |       |

# Bienvenue au café The Rooms

## Sandwichs

Servis sur pain grillé et accompagnés de la soupe du jour, d'une salade verte avec vinaigrette au yogourt et aux graines de pavot ou de pommes de terre rôties

Ajouter une chaudière de fruits de mer pour 7 \$

*Les sandwichs peuvent être préparés avec du pain sans gluten*

### **Poulet grillé**

22

Poitrine de poulet assaisonnée • Bacon • Tomate • Épinards • Cheddar fumé  
Aïoli citronné au thym et au romarin • Pain au levain grillé

### **Porc effiloché au bourbon**

23

Salade de chou et de carottes • Porc effiloché au cheddar • Épinards • Oignons croustillants  
Aïoli à la sauce sriracha • Pain au levain

### **Roulé au falafel** *Plat végétarien*

21

Épinards • Oignons rouges • Tomates cerises • Pois chiches • Tzatziki • Tortilla de blé

### **Rosbif et cheddar fondu**

23

Rosbif émincé • Poivrons rouges • Oignons sautés • Sauce Mornay au cheddar • Baguette grillée

## Plats principaux

### **Galettes à la morue salée séchée de style traditionnel**

22

Morue salée séchée de source locale mijotée au lait • Romarin • Sarriette • Oignons caramélisés  
Pommes de terre • Aïoli à la moutarde à l'ancienne  
Mesclun avec vinaigrette au yogourt et aux graines de pavot

### **Hamburger (au bœuf ou végétarien)**

25,50

Pain au sésame grillé à l'ail • Mozzarella • Champignons sauvages et oignons glacés au miso  
Sauce sriracha • Aïoli • Laitue • Tomate

\*Choix de salade verte avec vinaigrette au yogourt et aux graines de pavot, soupe du jour ou pommes de terre rôties\*

### **Mijoté de fruits de mer**

29

Saumon de l'Atlantique • Morue d'origine locale • Crevettes et pétoncles • Moules • Bouillon de poisson  
Tomates • Carottes • Navet • Oignons • Céleri • Fenouil • Baguette à l'ail grillé

### **Linguini à la morue et aux pétoncles**

28

Morue d'origine locale • Coquilles Saint-Jacques • Pesto • Tomates cerises • Oignons rouges • Parmesan

### **Poulet farci à la sarriette**

28

Sarriette de la Mt. Scio Farm • Réduction de canneberges • Pommes de terre rôties  
Légumes de saison

### **Sauté aux champignons sauvages** *Plat végétalien*

24

Noix de cajou grillées • Poivrons rouges • Carottes • Oignons rouges  
Sauce à l'ail et à l'érable • Riz basmati

### **Morue au four à la méditerranéenne**

26

Filets de morue d'origine locale • Olives • Câpres • Sauce tomate • Parmesan  
Cœurs d'artichauts marinés • Pommes de terre rôties

### **Risotto au confit de canard**

27

Confit de canard • Champignons d'origine locale • Épinards • Carottes • Parmesan • Riz arborio

## Menu enfant *12 ans et moins*

Accompagné d'un verre de jus ou de lait

10

**Sandwich au fromage fondant accompagné de bâtonnets de carottes**

**Pizza au fromage et à la sauce tomate fraîche**

**Spaghetti sauce à la crème ou sauce tomate**

**Bretzel moelleux avec trempette au fromage et bâtonnets de carottes**