

MENU



## Table d'Hôte

**Incluant soupe, plat du jour, salade, café /thé à partir de  
12.95**

### Les Grignotines

#### **Soupe du jour**

**p. 3.00/ g. 5.00**

Servie avec pain baguette et beurre

#### **Nachos et salsa**

**p. 3.25/ g. 5.50**

#### **Bruschetta aux tomates et parmesan sur croûtons**

**5.75**

servie avec olives noires

#### **Assiette de trempette et crudités**

**5.50**

### Les Petites Faims

#### **Soupe à l'oignon gratinée**

**5.75**

#### **Nachos tout garni**

**8.75**

Salsa, crème sure, oignons, poivrons,  
olives noires et mozzarella gratinée

#### **Fondue à la bière**

**8.75**

Préparation de cheddar fort et de bière  
servie avec pain et oignons caramélisés

#### **Croûtons de chèvre avec pesto de tomates séchées**

**7.00**

#### **Petit pot de chèvre frais au poivre noir**

**7.50**

Servi avec pain, croûtons, noix et figues

### **Assiette de brie**

**7.75**

Servie avec pommes, compote d'oignons, réduction de balsamique et pain

### **Salade du marché**

**6.50**

### **Rillettes de canard des élevages Périgord**

**8.25**

Servies avec pain, salade et marinades

## **Pâtes express en semaine de midi à 14h**

**Penne sauce tomate & basilic servis avec parmesan  
et pain baguette 6.50**

## **Les Burritos**

Tortilla de blé garnie de poulet ou de tofu mariné aux piments chipotle, de mozzarella fondue et de haricots noirs accompagnée de crème sure, de salsa et d'une salade ou de nachos.

### **Burrito poulet**

**9.50**

### **Burrito végétarien**

**9.25**

## **Les Paninis**

Délicieux sandwich grillé servi avec une salade du marché ou nachos et salsa

### **Jambon et brie**

**9.25**

Forêt noire, brie, dijonnaise et tomates fraîches

### **Dinde et brie**

**9.50**

Dinde, brie, mayo à l'estragon, pommes et concombres

### **Jambon et artichauts**

**9.25**

Forêt noire, cœurs d'artichauts, oignons rissolés et fromage à la crème

### **Saucisse italienne**

**8.75**

Saucisse italienne forte, mozzarella et dijonnaise

### **Poulet Tandoori**

**9.25**

Poitrine de poulet marinée, chutney de coriandre et mozzarella

### **Poulet et pesto de tomates séchées**

**9.25**

Poitrine de poulet, pesto de tomates séchées, mozzarella, laitue et mayonnaise

### **Chèvre et tomates séchées**

**9.75**

Tranches de paillot de chèvre, tomates séchées et olives noires

### **Végépaté et brie**

**8.75**

Végépaté, brie, tomates, laitue et dijonnaise

### **Végétarien**

**8.75**

Tomates, poivrons grillés, concombres, oignons, artichauts, olives noires et brie

### **Noix et Pommes**

**8.75**

Noix de Grenoble, graines de sésame, chocolat, pommes chaudes et brie

\*supplément de 2.50 pour assiette partagée

## **Les Salades**

### **Cuisse de canard confite**

**15.00**

Cuisse de canard confite des Élevages Périgord

servie sur salade

**Salade grecque****10.50**

Feta, laitue, oignons rouges, concombres, tomates, olives, poivrons, huile à l'origan citronnée

**Salade de chèvre chaud****11.50**

Croûtons de chèvre, pommes, poires, vinaigrette au basilic et miel

**Salade de thon et pommes****9.75**

Thon, pommes, céleri et oignons sur lit de laitue

**Salade de saumon fumé****11.00**

Saumon fumé, câpres, oignons rouges et huile d'olive citronnée

**Salade César** (Avec ou sans anchois)**9.75**

(Avec poulet \$2 de plus)

## Les Ciabattas et Bagels Grillés

**Bagel au saumon fumé****11.00**

Saumon fumé, fromage à la crème, câpres et oignons rouges  
servi avec salade

**Fromage à la crème, confiture et fruits****6.75****Beurre d'arachides, tartinade choco-noisette et fruits****6.75****Fromage à la crème, thon et pommes****9.25**

Thon, pommes, céleri et oignons servi avec salade

## Les Desserts

**Gâteau** (Voir les choix du jour)

**4.75**

**Tarte** (Voir le choix du jour)

**4.00**

**Brownie avec coulis de chocolat**

**3.50**

**Biscotti**

**2.25**

Vanille-amandes ou chocolat-noisettes

**Muffin banane dattes et noix**

**3.50**

**Crème brûlée**

**4.00**

**Carré aux Rice Krispies**

**3.25**

**Biscuit à la mélasse et épices**

**3.25**

**Carré au citron**

**3.25**

**Nanaïmo avec coulis de chocolat**

**3.25**

**Carré aux dattes**

**3.25**

**Assiette de fruits frais**

**5.00**

\* Extra Boule de crème glacée vanille 1.50



## Les Cafés



Tous nos cafés sont préparés avec des grains issus de cultures biologiques et de commerces équitables. Vous pouvez vous en procurer au comptoir pour le savourer à la maison tout en favorisant des échanges internationaux équitables.

### **Espresso court ou allongé**

**2.25**

### **Espresso double**

**2.75**

### **Espresso et lait chaud**

**2.75**

### **Espresso macchiato**

**2.75**

Court taché d'une mousse de lait

### **Espresso romano**

**2.50**

Avec zeste de citron

### **Espresso con pana**

**2.75**

Couronné de crème fouettée

### **Espresso americano**

**2.25**

Court allongé à l'eau

Suite—

### **Cappuccino**

**3.25**

### **Café latté**

**3.75**

**Tasse 2.75/ Bol**

### **Café latté viennois**

**4.50**

**Tasse 3.50/ Bol**

### **Café latté glacé ou mocha glacé**

**3.75**

\*Décaféiné (Procédé suisse) extra 0.40 tasse ou 0.60 bol.

## **Les Chocolats Chauds**

Servis avec de la crème fouettée

**Chocolat chaud**

**Tasse 3.00 / Bol 4.00**

**Chocolat chaud aromatisé**

**Tasse 3.50 / Bol 4.75**

Vanille, noisette, amande, fraise, framboise,  
menthe, banane ou crème irlandaise

## **Les Mochaccinos**

Mélange de chocolat chaud et de café espresso servi avec de la crème fouettée

**Mochaccino**

**Tasse 3.00/ Bol 4.00**

**Mochaccino aromatisé**

**Tasse 3.50/ Bol 4.75**

Vanille, noisette, amande, fraise, framboise, menthe, banane ou crème irlandaise

## **Les Thés**

**Sélection de thés et tisanes**

**2.00**

**Chaï Latté**

**Tasse 3.00/ Bol 4.00**

## **Les Laits Chauds**

**Lait chaud**

**Tasse 2.00/ Bol 3.50**

**Lait chaud viennois**

**Tasse 3.00/ Bol 4.50**

Garni de crème fouettée

**Lait chaud aromatisé**

**Tasse 2.50/ Bol 4.25**

Vanille, amande, noisette ou crème irlandaise

## Les Brevages Froids

**Jus**

**2.75**

Orange, pomme, canneberge

**Jus d'orange et grenadine**

**3.00**

**Limonade**

**2.75**

**Caméléon**

**3.00**

Rafraîchissant mélange de jus d'orange, de canneberge et de limonade

**Thé glacé maison**

**3.00**

**Eau Eska gazéifiée**

**300 ml 3.00- 750 ml 6.50**

**Soda à l'italienne (diabolo)**

**3.00**

Menthe, fraise, framboise, mangue, pêche, lime ou banane

**Shirley temple**

**3.00**

7up, grenadine et cerises au marasquin

**Coke, Coke diète, 7up, 7up diète**

**2.50**

Suite--

**V8, jus de tomate, Clamato**

**3.00**

**Virgin Mary ou Virgin Ceasar**

**4.00**

Lait

2.00

## Boissons Alcoolisées

Spécial du lundi au vendredi de 4 à 8 "la pinte au prix du verre!"

### Bières en fût

Belle Gueule Rousse

Belle Gueule Originale

Blanche du Cheval Blanc

St-Ambroise Pale Ale

St-Ambroise Noire à l'avoine

Verre 4.25, Pinte 5.00, 1/2 pichet 9.00, Pichet 16.00

### Bières en bouteille

St- Ambroise à l'abricot

5.00

Coup de Grisou

5.00

Griffon Blonde / Rousse

5.00

Bitburger Drive (0%)

5.00

## **Sangria**

**Rouge ou Blanche**

**½ Pichet 10.00 -- Pichet 19.00**

Panaché

Verre 4.25/ Pinte

5.00

Rafraîchissant mélange de bière blonde et limonade

**Cidre Mckeown pétillant (6%)**

**5.00**

## **Vins**

Consultez l'ardoise pour notre sélection

**Verre 6.50 / Bouteille 29.00**

**Kir**

**6.50**

**Porto, Taylor Fladgate**

**6.00**

**Mix/alcool fort**

**6.00**

**Bloody Mary/Bloody Ceasar**

**6.50**

## **Cafés alcoolisés**

**Café Brésilien, Espagnol ou Irlandais**

**6.50**

Le Café Lézard possède un permis de restaurant, toute consommation d'alcool doit être accompagnée d'un repas.

