

Le Lunch



Du Lundi au Vendredi 8h @ 16 h

Boissons glacées :

Smoothie aux fruits des champs + Jus d'orange tropicana

Café glacé

2,75 / 3,75

3,75 / 5,00

Notre sélection...

Les Combos Sandwiches Gourmets :

Tous nos sandwichs sont faits avec un pain ciabatta fait à base d'huile d'olive et servis avec choix de salade d'accompagnement, soupe ou boisson non alcoolisée.

Sandwich du Jour... 10,00

Sandwich changeant inspiré des produits

Poulet grillé 8,77

Poulet grillé, mayonnaise au chipotle, bacon, cheddar fort de l'Île-aux-Grues, laitue frisée

Végétarien 8,77

Fromage de chèvre, poivrons rôtis, tomates séchées, aubergines et champignons marinés, caramel balsamique, laitue frisée

Thon & Cœurs d'artichauts 8,77

Thon, mayonnaise, cœurs d'artichauts marinés, tapenade de tomates séchées, laitue frisée

Accompagnements

Soupe du jour 3,00 / 4,25

Salades d'accompagnement

Verte ou sélection du moment 3,25 / 5,75

La Savoureuse salade de Papaye verte & crevettes 3,95 / 6,95

Nouveau!

4 @ 7 aux gourmets pressés

Du Mardi au Vendredi

Produits McAuslan \$ 3.50

Pichet cocktail sympathique \$ 20.00

Les Salades Repas :

Toutes nos Salades Repas sont composées de mesclun et garnies de sésames ou amandes grillées, si vous avez des allergies s.v.p. nous en aviser lors de la prise de commande.

Confit de Canard 11,50

Effiloché de canard confit, confiture d'oignons, vinaigrette miel et fines herbes, amandes grillées

Poitrine de Poulet grillé 11,50

Poitrine de Poulet grillé, pesto de poivrons grillés et tomates séchées, cheddar fort de l'Île-aux-Grues, coulis de mangue épicé, sésames grillées

Crevettes thaïlandaises 10,00

Crevettes thaïlandaises, concombre, carottes, radis, vinaigrette gingembre et sésames, sésames grillées

Fromage de chèvre 9,50

Croûtons de Fromage de chèvre, poivrons rôtis, tomates séchées, olives noires, champignons marinés, caramel balsamique, amandes grillées

Thon & Cœurs d'artichauts 9,50

Thon, mayonnaise, cœurs d'artichauts, tomates, olives noires, pesto de poivrons rouges et tomates séchées, croûtons de tapenade de tomates séchées et amandes grillées

Boissons

Jus de pommes, jus de légumes Oasis 1,75

Jus Tropicana Orange, Canneberges 2,95

Aranciata, Limonata San Pellegrino 2,00

Sumol au fruit de la passion 2,00

Guarana Brazilia, Brio Chinotto 2,00

Thé glacé au citron Snapple 2,75

Boissons gazeuses 1,50

H₂O

Naya 500ml / 1.5L 1,50 / 3,75

Fiji 500ml / 1L 2,00 / 4,00

St-Justin 355ml 2,00

San Pellegrino 750ml 4,00

Les Plats Chauds

Tous nos plats sont accompagnés d'un choix de soupe, salade d'accompagnement ou boisson non alcoolisée.

Lasagnes de veau 11,50
Veau haché, tomates, champignons, confiture d'oignons, épinards, mozzarella

Moussaka végétarienne 11,50
Aubergines, lentilles, tomates, cumin, olives, tomates séchées, confiture d'oignons, épinards, parmesan

Le Burger Gourmet 12,50
Viande et garniture du moment

Cuisse de Canard Confit (x1) 14,00 (x2) 19,00
Servi sur salade, vinaigrette au miel et fines herbes, amandes grillées et accompagné de pomme de terre wedges au garam masala

Viande du jour... ...

Arrivage de la mer... ...

Vous pouvez consulter nos menus en ligne ou joignez vous à notre liste de mailing quotidien !

www.lesgourmetspresses.ca

Bières :

Bière locale (St-Ambroise, Griffon Rousse, Moose Head) 4,50
Bière importée (Stella, Hoeggarden, Moretti) 5,50

Les cocktails :

Ginger kiss : Rye, tranches de gingembre frais, gingerale et lime
Rasta cool : Rhum brun Appleton, Aranciata San Pellegrino, lime
Lisboa : Cognac Gauthier VS et Sumol au fruit de la passion, lime
Lili punch : Vodka, framboise, Limonata San Pellegrino, lime fraîche
Mojito : Rhum blanc, menthe fraîche et lime, sirop d'érable
Le Baiser Sicilien : Vodka, Campari, pamplemousse et soda

Sangrias Maison :

Sangria Maison : Vin rouge, rhum blanc, Sumol fruit de la passion et fruits coupés 6,00 (300ml) 24,00 (1.5L)
Sangria Blanche : Vin Blanc, Rhum, pamplemousse, 7up, fruits coupés 6,00 (300ml) 24,00 (1.5L)

Martinis :

Dry Martini : Gin ou Vodka, vermouth blanc 8,00
Lychee Martini, Vodka, litchi et jus de pamplemousse rose 8,00
Cosmopolitain : Vodka, Cointreau, canneberge et lime 8,00
Printemps : Gin, Midori, jus de lime 8,00

Les Douceurs

Le Cookie 1,25
(Avoine et raisin; brisure de chocolat; double chocolat; chocolat blanc et noix de macadam)

Le Muffin 1,75
(Choco belge/banane; choco blanc/framboises; bleuets/pêches; canneberges/mangue)

Le Scandaleux fondant au chocolat belge 70% cacao 3,50

La Divine crème brûlée saveur du moment 3,50

Le Panacotta 3,50

La Fraîche salade de fruits 3,50

**Pourquoi ne pas agrémenter
votre repas ?**

Vin découverte de la semaine
\$ 5,50 / verre

Alcool régulier 5,00
Alcool premium 8,00

Verre (200ml) ou Pichet sympathique (1L)

5,75 24,00
5,75 24,00
5,75 24,00
5,75 24,00
5,75 24,00
5,75 24,00

Pour vos 5@7 de groupes
Planifiez d'avance...

**Réservez vos places et faites préparer des bouchées
de notre menu traiteur...**



Cafés et Infusions

Café Filtre bio équitable	1,25 / 1,65
Thés Twinings (Earl grey, English Breakfast)	1,65
Thés et Tisanes Mighty Leaf	2,50
(Bombay Chaï; Hojicha Biologique; Thé vert Tropical; Douce Orange; Menthe de Marrakech; Camomille Agrumes)	
Espresso Simple	1,65
Double	2,35
Café au lait	2,00 / 3,35
Cappuccino	2,35 / 3,35
Mokaccino	2,75 / 3,85
Chocolat chaud Noir (70% cacao)	2,75 / 3,85
Décaféiné	+0,50

Le Petit déjeuner

Croissant Nature

1,75

Les Muffins Maison

1,75

(Choco belge/banane; Choco blanc/framboises; Bleuets/pêches; Canneberges/mangue)

Le Bol

5,25

Fruits frais de saison, yaourt et muesli maison, Arrosé de sirop d'érable du Québec ou Miel

Les Sandwiches aux Omelettes

(servis jusqu'à 11h00am!)

Sandwich avec omelette, confiture d'oignons à l'abricot et laitue frisée...accompagné de salade de fruits frais ou salade verte

Jambon à l'ancienne et mozzarella

9,25

Champignons, épinards et mozzarella

9,25

Tomates et mozzarella

9,25

Les Bagels

Simplement...

2,95

Confitures ou fromage à la crème

Fromage de chèvre

5,75

Confiture de figues, amandes grillées

Gravlax de saumon

6,50

Fromage à la crème citronné, câpres et bébé épinards

Le Croissant Jambon Fromage

3,75

(Fromage Suisse ou Cheddar fort)

+Tomate et laitue

+1,00

Extra salade de fruits frais

3,25

Vous avez une soirée ou un évènement à planifier... Vous pouvez réserver notre salle à manger ou utiliser notre service traiteur. Contactez nous par tel au **514.937.6555 ou par courriel info@lesgourmetspresses.ca**