

BREAKFAST SPECIALTIES

AVAILABLE BETWEEN 8AM - 4PM

SAVOURY



STEAK & EGGS / 36.95

10oz NY strip, 2 fried eggs, grilled tomato, served with breakfast potatoes

MOMMY'S FRESH OMELET / 19.95

mozzarella, cherry tomato, fresh basil, little green salad with berries, organic sourdough

DADDY'S SCRAMBLE / 19.95

mushroom, salami & cheddar, served with breakfast potatoes & choice of bread with jam

SHOEY'S BREAKFAST BAGEL / 19.95

toasted bagel, harrissa, 2 fried eggs, bacon, cheddar, served with breakfast potatoes

MEDITERRANEAN TOAST / 16.95

smashed avocado, chickpeas, cherry tomatoes, radish, pistachio, goat cheese, organic sourdough

add poached egg + \$3

BREAKFAST SANDWICH / 16.95

egg, lettuce, tomato, cheddar, spicy mayo, choice of beef salami or bacon, challah roll, served with breakfast potatoes

TWO EGGS ANY STYLE / 15.95

scrambled, fried or poached, breakfast potatoes, choice of bacon, beef salami or avocado & choice of bread with jam

TURKEY CROISSANT / 14.95

grilled turkey, Swiss, peppercorn mayo, served with breakfast potatoes

CILBIR / 15.95

yogurt, poached eggs, spiced oil, herbs, organic sourdough

S BREAKFAST POTATOES / 5.95

I BEEF SALAMI (4) / 4.00

D BACON (3) / 4.00

E AVOCADO / 4.00

S FRUIT SALAD / 8.95

E MERGUEZ (2) / 6.00

S POTATO LATKES (2) / 7.95

LOX BOX

SMOKED SALMON AVO TOAST / 20.95

smashed avocado, poached egg, smoked salmon, lemon hollandaise

SMOKED SALMON TOWER FOR 2 / 39.95

bagels, cream cheese, smashed avo, tomatoes, cucumbers, onion, capers,

BAGEL, LOX & CREAM CHEESE / 16.95

with capers, onions, tomatoes & dill



SHAKSHUKA

HALLOUMI & LABNEH / 19.95

eggs, roasted red pepper, tahini, mint, pomegranate, pine nuts, freshly crushed tomatoes, labneh, halloumi

MERGUEZ / 19.95

eggs, roasted red pepper, tahini, mint, pomegranate, pine nuts, freshly crushed tomatoes, merguez

CLASSIC / 16.95

eggs, roasted red pepper, tahini, mint, pomegranate, pine nuts, freshly crushed tomatoes

SWEET



BUTTERMILK PANCAKES / 16.95

regular or blueberry

FRENCH TOAST CASSEROLE / 13.95

add vanilla ice cream + \$3

FRUIT GRANOLA / 14.95

fresh seasonal fruits, house granola, Greek yogurt, honey

LUNCH SPECIALTIES

AVAILABLE BETWEEN 11AM - 5PM

APPS & SIDES

SPINACH ARTICHOKE DIP / 15.95

with grilled organic sourdough

PIGS IN A BLANKET / 12.95

Hebrew National all beef hot-dogs, home-made puff pastry

MATZAH BALL SOUP / 9.95

bubbie's home-made broth & matzah ball

Take it home! 1 litre of soup / \$19.95

WAFFLE FRIES / 6.95

SALADS

add tuna or chicken salad scoop + \$6

add chicken schnitzel + \$8



PIGEON'S SALAD / 17.95

crispy greens, avocado, grape tomato, corn, dates, almonds, goat cheese, house croutons, champagne vinaigrette

MEDITERRANEAN SALAD / 17.95

mixed greens, cherry tomatoes, cucumbers, red onion, kalamata olives, pita chips, peperoncini and feta

CAESAR SALAD / 16.95

romaine, fried capers, anchovies, freshly grated parmesan, parmesan chips, homemade Caesar dressing

FATTOUSH SALAD / 16.95

romaine, cherry tomatoes, cucumbers, chickpeas, cilantro, radish, mint, pita chips

SCOOP PLATE / 18.95

sweet potato, tuna salad, chicken salad, organic sourdough, pickles, tomato, cucumber, radish

SANDWICH TOWER FOR 2 / 29.95

tuna, chicken and chopped egg party sandwiches, mediterranean salad



SANDWICHES

served with waffle fries or a green salad
replace with gluten free bun +2

PIGEON SPECIAL / 18.95

grilled smoked meat, beef salami & turkey, Swiss cheese, mustard, Russian dressing, challah roll

CHICKEN SCHNITZEL / 17.95

lettuce, tomato, pickle, mayo, challah roll

B.L.T.T / 15.95

bacon, lettuce, tomato, turkey, mayo, organic sourdough

LEON'S GRILLED CHEESE / 12.95

cheddar, mozzarella, mayo

GRILLED VEGGIE / 17.95

peppers, zucchini, onion, grilled halloumi, pesto, mayo, organic sourdough

LARRY DAVID / 16.95

tuna melt (spicy or regular), Swiss, pickle, organic sourdough

RICHARD LEWIS / 17.95

chicken salad, lettuce, tomato, mayo, challah roll

DRINKS

BOOZY BRUNCH



SCHPRITZVAH! / 13.00

Prosecco, Aperol, blueberries

CAESAR / 13.00

vodka, clamato juice, Worcestershire, Tabasco, celery stick

MIMOSA / 13.00

with freshly squeezed orange or grapefruit juice

BUILD YOUR OWN MIMOSA / 75.00

bottle of Prosecco, pitcher of freshly squeezed orange juice

COCKTAILS

ALTA KAKER / 13.00

Bourbon, bitters, orange, maple syrup

PIGEON SEX / 14.00

Sex on the beach, with freshly squeezed orange juice

PIGEON POISON / 14.00

Pigeon espresso, Frangelico, Bailey's

ESPRESSO MARTINI / 14.00

vodka, coffee liqueur, cardamom, espresso, anise, cinnamon

LA BAMBA / 14.00

tequila, basil, lemon juice, grenadine, egg whites

MEDITERRANEAN SOUR / 13.00

whiskey, blood orange, lemon, grapefruit bitters

MONKLAND MOJITO / 14.00

white rum, mint, soda, lime, Montreal honey

AVAILABLE BY PITCHER + 47

FIZZY BOUBELEH / 13.00

white rum, mint, soda, lime, Montreal honey

SKHUG MARGARITA / 14.00

tequila, lime, cardamom, jalapeño, coriander, sumac rim

PIGIN TONIC / 14.00

gin and tonic, garnished with lime, cucumber, blueberries and rosemary

BEER

PINT

PERONI / 10.00

NEW ENGLAND IPA / 10.00

BOTTLED

CHEVAL BLANC / 10.00

MCADAM CIDER / 9.00

GLUTENBERG (GLUTEN-FREE) / 9.00

SANGRIA

GLASS / 13.00

PITCHER / 42.00

ROSÉ

Rum, triple sec, limoncello, 7-up

BUBBLY

ZONIN PROSECCO 13.00 / 45.00

Italy, Veneto

MUMM NAPA BRUT PRESTIGE / 65.00

California

MOËT & CHANDON / 160.00

France

SMOOTHIES

ADD PROTEIN + \$2.5

YELLOW / 10.95

mango, banana, orange, ginger, turmeric

GREEN / 10.95

spinach, banana, mango, dairy-free milk, hemp seeds, orange juice

PINK / 10.95

mixed berries, banana, avocado, cranberry juice

ESPRESSO / 10.95

espresso, banana, almond butter, dairy-free milk, hemp seeds, dates

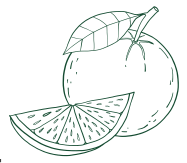
VANILLA / 10.95

banana, dates, vanilla, almond butter, dairy-free milk

FRESHLY SQUEEZED

SMALL GLASS / 6.95

LARGE GLASS / 11.95



ORANGE JUICE

GRAPEFRUIT JUICE

HALF - HALF

COFFEE ETC...

ESPRESSO / 3.75

CAPPUCCINO / 4.50

LATTE / 4.75

ICED LATTE / 4.75

AMERICANO / 3.75

MACCHIATO / 4.50

CORTADO / 4.25

MOCHA / 5.75

FILTER / 3.75

ICED COFFEE / 3.75

VANILLA LATTE / 5.25

CARAMEL LATTE / 5.25

MATCHA LATTE / 5.50

HOT CHOCOLATE / 5.50

TEA / 3.75

ICED TEA / 3.75

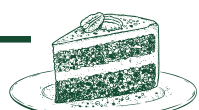
LEMONADE / 3.75

PIGEON COLD BREW / 6.00

LONDON FOG / 4.75

PIGEON DETOX TEA / 4.75

DESSERTS



BUTTERMILK PANCAKES / 16.95
regular or blueberry

FRENCH TOAST CASEROLE / 16.95
à la mode

CAKE SELECTION
ask your server

HOMEMADE PASTRIES
ask your server

RED WINE

FRANCE

LA FLEUR ANNE SAINT-ÉMILION, BORDEAUX \$15 / \$53

LOUIS JADOT BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS, 2020 / \$75

JULIÉNAS PACALET-LAPIERRE COUSINS, BEAUJOLAIS, 2021 / \$85

BROTTE LA FIOLE DU PAPE, CHATEAUNEUF DU PAPE, VALLÉE DU RHÔNE / \$112

ITALY

MASI, CAMPOFIORIN, VERONA, 2019 \$14 / \$57

UMBERTO CESARI LIANO RUBICONE, EMILIE-ROMAGNE, 2019 \$16 / \$71

KEPOS DI AMPELEIA COSTA TOSCANA ROSSO, TUSCANY, 2020 / \$68

MONTRESOR AMARONE DELLA VALOPOLICELLA, VENICE / \$85

CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO, VERONA, 2018 / \$136

NORTH AMERICA

ROBERT MONDAVI, CABERNET-SAUVIGNON, PC, NAPA VALLEY \$14 / \$48

FRANCIS FORD COPPOLA, DIRECTOR'S CUT, ALEXANDER VALLEY, 2018 / \$85

DUCKHORN POSTMARK, CABERNET-SAUVIGNON, NAPA VALLEY, 2018 / \$90

OSOYOOS LAROSE LE GRAND VIN OKANAGAN VALLEY, CANADA, 2018 / \$133

ROBERT MONDAVI, PINOT NOIR RESERVE, NAPA VALLEY, 2015 / \$160

CAYMUS, CABERNET-SAUVIGNON, NAPA VALLEY, 2019 / \$195

ISRAEL

SEGAL'S MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET-SAUVIGNON GALILÉE, 2018 / \$65

WHITE WINE

FRANCE

DOMAINE LAROCHE, CHABLIS, SAINT-MARTIN, BOURGOGNE, 2022 \$19 / \$74

DOMAINE EMMANUEL FELLOT, CHARDONNAY, BOURGOGNE 2020 / \$55

ALBERT BICHOT, CHABLIS, BOURGOGNE / \$65

CHÂTEAU DE SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE / \$73

DOMAINE DIRLER-CADÉ SYLVANER VIEILLES VIGNES, ALSACE, 2020 / \$72

PASCAL JOLIVET SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE / \$77

NORTH AMERICA

BREAD & BUTTER, CHARDONNAY, NAPA VALLEY, 2021 \$14 / \$50

CAVE SPRING RIESLING, DRY NIAGRA PENINSULA, CANADA, 2021 / \$43

EDNA VALLEY, SAUVIGNON BLANC, CENTRAL COAST, CALIFORNIA, 2020 / \$51

LA CREMA, CHARDONNAY, SONOMA COAST, CALIFORNIA, 2020 / \$77

ORGANIC WINE

RED

DOMAINE BOUSQUET MALBEC TUPUNGATO VALLE DE UCO, ARGENTINA, 2021 / \$43

BONTERRA CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA / \$53

WHITE

DOMAINE BOUSQUET CHARDONNAY MENDOZA, ARGENTINA, 2021 / \$43

RÉMI POUIZIN CÔTES DU RHÔNE LES PIOUS, FRANCE, 2021 / \$44

ORANGE

MEINKLANG KONTAKT, AUSTRIA, 2021 \$15 / \$62

ROSÉ WINE

GÉRARD BERTAND CÔTE DES ROSES, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE \$13 / \$50

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE, PROVENCE, FRANCE / \$65

CHÂTEAU D'ESCLANS CÔTES DE PROVENCE WHISPERING ANGEL, 2021 / \$145

DINNER

AVAILABLE AS OF 5PM

APPETIZERS

MATZAH BALL SOUP / 9.95

bubbie's home-made broth & matzah ball

FRENCH ONION SOUP / 12.95

house broth, Swiss cheese, croissant croutons

PIGS IN A BLANKET / 12.95

Hebrew National all beef hot-dogs, home-made puff pastry

SCHNITZEL NUGGETS / 14.95

chicken schnitzel nuggets, honey, bbq sauce

CUCUMBER & LABNEH / 12.95

Lebanese cucumbers, labneh, fingerling potato chips, radish, dill, sourdough crumble

SALMON TARTARE / 16.95

Israeli salad, pita chips

SPINACH ARTICHOKE DIP / 15.95

with grilled organic sourdough

BEET SALAD / 11.95

candied hazelnuts, whipped labneh, sherry vinegar

HUMMUS WITH GRILLED PITA / 11.95

TZATSIKI & GRILLED PITA / 11.95

WARM OLIVES / 6.95

PASTA

gluten free pasta +\$2

PESTO PASTA / 18.95

fusilli, parmesan, pistachio, basil

CHICKEN PARM / 24.95

crispy chicken cutlet, melted mozzarella, tomato sauce, spaghetti

PENNE ALLA GIGI / 20.95

grilled brisket, mushrooms, shallots, rose sauce

SPAGHETTI PUTTANESCA / 19.95

olives, anchovies, capers, chilli peppers

SANDWICHES

served with waffle fries or a green salad

CHICKEN SCHNITZEL / 17.95

lettuce, tomato, pickle, mayo, challah roll

ANGUS CHEESEBURGER / 19.95

8oz AAA angus, gruyere, fried onions, Boston lettuce, mustard, mayo, pickles

SIDES

OYSTER MUSHROOMS / 11.95

PARADISE POTATOES / 8.95

GRILLED ASPARAGUS / 11.95

WAFFLE FRIES / 6.95

LATE NIGHT VIBES

AVAILABLE 9:30PM - LATE

MUNCHIES

PIGS IN A BLANKET / 5.95

Hebrew National all beef hot-dogs, home-made puff pastry

SALMON TARTARE / 14.95

Israeli salad, house pita chips

SPINACH ARTICHOKE DIP / 13.95

with grilled organic sourdough

SCHNITZEL NUGGETS / 9.95

chicken schnitzel nuggets, honey, BBQ sauce

GRILLED CHEESE / 4.95

cheddar, mozzarella

SHAKSHUKA

MERGUEZ / 19.95

eggs, roasted red pepper, tahini, freshly crushed tomatoes, mint, pomegranate, pine nuts, merguez

HALLOUMI & LABNEH / 19.95

eggs, roasted red pepper, tahini, mint, pomegranate, freshly crushed tomatoes, pine nuts, labneh, grilled halloumi

SALADS & VEGGIES

add grilled chicken +\$6

PIGEON'S SALAD / 17.95

crispy greens, avocado, cherry tomatoes, corn, dates, almonds, goat cheese, house croutons, champagne vinaigrette

MEDITERRANEAN SALAD / 17.95

mixed greens, tomatoes, cucumbers, red onion, kalamata olives, pita chips, peperoncini and feta

CAESAR SALAD / 17.95

romaine, fried capers, anchovies, freshly grated parmesan, parmesan chips, homemade Caesar dressing

GRILLED VEGGIE PLATTER / 18.95

grilled veggies, asparagus, oyster mushrooms, halloumi cheese, pesto

FATTOUSH SALAD / 16.95

romaine, cherry tomatoes, cucumbers, chickpeas, cilantro, mint, radish, pita chips

MEAT & FISH

ORGANIC SALMON / 25.95

pan seared salmon, served with paradise potatoes and mediterranean salad

OVEN BAKED COD / 22.95

on a bed of peppers, artichoke salad

ISRAELI FRIED CHICKEN / 23.95

dusted with za'atar and sumac, served with tahini, harissa, pickles and waffle fries

NEW YORK STRIP / 39.95

10oz NY strip, peppercorn sauce, grilled asparagus

MEDITERRANEAN CHICKEN / 23.95

grilled chicken souvlaki skillet, sweet potato, spiced cherry tomatoes, pickled red onions, lemon, garlic, mint, topped with tzatziki

DRINKS

\$3 SHOTS

*Sky Vodka
Jose Cuervo Tequila
Jameson*

BOTTLES / 120

*Sky Vodka or Jose Cuervo
Tequila or Jack Daniel's
with mixers*

BEER / 6.95

*Peroni
New England IPA*

WINE 10 / 40

*Robert Mondavi (Red)
Bread & Butter (White)*

MONKLAND MOJITO / 40

pitcher of our house mojito

DÉJEUNER

DISPONIBLE ENTRE 8H ET 16H

SALÉ



STEAK & OEUFS / 36.95

contre-filet New York de 10oz, 2 oeufs, tomates grillés, servi avec patates déjeuner

OMELETTE DE MAMAN / 19.95

mozzarella, tomates cerises, basilic frais, petite salade verte aux baies, pain au levain bio

LES OEUFS BROUILLÉS DE PAPA / 19.95

champignons, salami et cheddar, servis avec patates déjeuner et choix de pain avec confiture

BAGEL DÉJEUNER DE SHOEY / 19.95

bagel grillé, harissa, 2 oeufs frits, bacon, cheddar, servi avec patates déjeuner

TOAST MÉDITERRANÉENNE / 16.95

avocat, pois chiches, tomates cerises, radis, pistache, fromage de chèvre, pain au levain bio
ajouter oeuf poché + 3\$

SANDWICH DÉJEUNER / 16.95

oeuf, laitue, tomate, cheddar, mayo épicée, choix de salami de boeuf ou bacon, rouleau challah, servi avec patates déjeuner

DEUX OEUFS / 15.95

brouillé, miroir ou poché avec patates déjeuner, choix de bacon ou salami de bœuf et choix de pain avec confiture

CROISSANT À LA DINDE / 14.95

dinde grillée, fromage suisse, mayo au poivre, servi avec patates déjeuner

CILBIR / 15.95

yogourt, oeufs pochés, huile épicée, herbes, pain au levain bio

À PATATES DÉJEUNER / 5.95

AC SALAMI AU BOEUF (4) / 4.00

Ô BACON (3) / 4.00

É AVOCAT / 4.00

S SALADE DE FRUIT / 8.95

M Merguez (2) / 6.00

S Latkes (2) / 7.95

DÎNER

DISPONIBLE ENTRE 11H ET 17H

ENTRÉES ET À CÔTÉS

TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET AUX ARTICHAUTS / 15.95

avec pain au levain bio grillé

SAUCISSE EN CROÛTE / 12.95

hot-dogs "Hebrew National", pâte feuilletée faite maison

SOUPE MATZAH / 9.95

bouillon et boulettes de matzah faites maison
Ramène ça à la maison! 1 litre de soupe / \$19.95

FRITES GAUFRÉES / 6.95

SALADES

ajouter salade de thon ou salade de poulet +\$6
ajouter poulet schnitzel pour + \$8

SALADE PIGEON / 17.95

avocat, tomates cerises, maïs, dattes, amandes, fromage de chèvre, croûtons maison, vinaigrette au champagne

SALADE MÉDITERRANÉENNE / 17.95

salade mixte, tomates, concombres, oignon rouges, olives kalamata, croûton de pita, peperoncini et feta

SALADE CÉSAR / 16.95

romaine, câpres frites, anchois, parmesan fraîchement râpé, copeaux de parmesan, vinaigrette césar maison

SALADE FATTOUSH / 16.95

romaine, tomates cerises, concombres, pois chiches, coriandre, radis, menthe, chips de pita

PLAT DE "SCOOP" / 18.95

patate douce, salade de thon, salade de poulet, pain au levain bio, cornichons, tomate, concombre, radis

LOX BOX

TOAST À L'AVOCAT ET SAUMON FUMÉ / 20.95

avocat écrasé, œuf poché, saumon fumé, hollandaise au citron

TOUR SAUMON FUMÉ POUR 2 / 39.95

bagels, fromage à la crème, avocats écrasés, tomates, concombres, oignons, câpres,

BAGEL, LOX, FROMAGE À LA CRÈME / 16.95

avec câpres, oignons, tomates et aneth



SHAKSHUKAS

HALLOUMI ET LABNEH / 19.95

œufs, poivron rouge rôti, tahini, menthe, grenade, labneh, tomates, pignons de pin, halloumi grillé

MERGUEZ / 19.95

œufs, poivron rouge rôti, tahini, menthe, grenade, labneh, tomates, pignons de pin, merguez

CLASSIQUE / 16.95

œufs, poivron rouge rôti, tahini, menthe, grenade, labneh, tomates fraîchement écrasées, pignons de pin

SUCRÉ



PANCAKES AU BABEURRE / 16.95

régulier ou bleuet

CASSEROLE PAIN DORÉ / 13.95

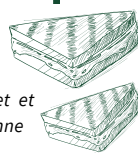
ajouter de la glace à la vanille + 3 \$

GRANOLA AUX FRUITS / 14.95

fruits frais de saison, granola maison, yogourt grec, miel

TOUR SANDWICH POUR 2 / 29.95

petits sandwichs de thon, poulet et œuf haché, salade méditerranéenne



SANDWICHES

servi avec frites gaufrées ou petite salade verte
remplacer par un pain sans gluten +\$2

LE SPÉCIAL PIGEON / 18.95

viande fumée grillée, salami de bœuf et dinde, fromage suisse, vinaigrette russe, moutarde, pain challah

SCHNITZEL DE POULET / 17.95

laitue, tomate, cornichon, mayo, pain challah

B.L.T.D / 15.95

bacon, laitue, tomate, dinde, mayo, pain au levain bio

GRILLED CHEESE DE LEON / 12.95

cheddar, mozzarella, mayo

VÉGÉ GRILLÉ / 17.95

poivrons, courgettes, oignons, halloumi grillé, mayo, pesto, pain au levain bio

LARRY DAVID / 16.95

fonte du thon (épicé ou régulier), fromage suisse, cornichon, pain au levain bio

RICHARD LEWIS / 17.95

salade de poulet, laitue, tomate, mayo, pain challah

BOISSONS

BRUNCH ARROSÉ



SCHPRITZVAH! / 13.00

Prosecco, Aperol, bleuets

CÉSAR / 13.00

vodka, jus clamato, Worcestershire, tabasco, branche de céleri

MIMOSA / 13.00

avec jus d'orange ou jus de pamplemousse fraîchement pressé

PRÉPAREZ VOTRE PROPRE

MIMOSA / 75.00

bouteille de Prosecco, pichet de jus d'orange fraîchement pressé

COCKTAILS

ALTA KAKER / 13.00

Bourbon, l'amer, orange, sirop d'érable

PIGEON SEX / 14.00

"Sex on the beach" avec du jus d'orange fraîchement pressé

POISON DE PIGEON / 14.00

espresso Pigeon, Frangelico, Bailey's

ESPRESSO MARTINI / 14.00

vodka, liqueur de café, cardamome, espresso, anis, cannelle

LA BAMBA / 14.00

tequila, basilic, jus de citron, grenadine, blancs d'oeufs

MÉDITERRANÉENNE SURE / 13.00

whisky, orange sanguine, citron, amer de pamplemousse

MOJITO MONKLAND / 14.00

rhum blanc, menthe, soda, citron vert, miel de Montréal
DISPONIBLE EN PICHET - \$47

BOUBELEH PÉTILLANT / 13.00

vodka, jus d'ananas, citron, sprite

SKHUG MARGARITA / 14.00

tequila, citron vert, cardamome, jalapeno, coriandre, sumac

PIGIN TONIC / 14.00

gin et tonic, garni de citron vert, concombre, bleuets et romarin

BIÈRES

PINTE

PERONI / 10.00

NEW ENGLAND IPA / 10.00

EN BOUTEILLE

CHEVAL BLANC / 10.00

MCADAM CIDER / 9.00

GLUTENBERG (SANS GLUTEN) / 9.00

SANGRIA

VERRE / 13.00

PICHET / 42.00

ROSÉ

Rum, triple sec, limoncello, 7-up

BULLES

ZONIN PROSECCO 13.00 / 45.00

Italy, Veneto

MUMM NAPA BRUT PRESTIGE / 65.00

California

MOËT & CHANDON / 160.00

France

SMOOTHIES

AJOUTER DES PROTÉINES + 2.5

JAUNE / 10.95

mangue, banane, orange, gingembre, curcuma

VERT / 10.95

épinards, banane, mangue, lait sans lactose, graines de chanvre, jus d'orange

ROSE / 10.95

baies mélangées, banane, avocat, jus de canneberge

ESPRESSO / 10.95

espresso, banane, beurre d'amande, lait sans lactose, graines de chanvre, dattes

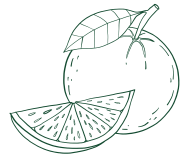
VANILLE / 10.95

banane, dattes, vanille, beurre d'amande, lait sans lactose

FRAÎCHEMENT PRESSÉ

PETIT VERRE / 6.95

GRAND VERRE / 11.95



JUS D'ORANGE

JUS DE PAMPLEMOUSSE

MOITIÉ-MOITIÉ

CAFÉ ETC...

ESPRESSO / 3.75

CAPPUCCINO / 4.50

LATTE / 4.75

LATTE GLACÉ / 4.75

AMERICANO / 3.75

MACCHIATO / 4.50

CORTADO / 4.25

MOCHA / 5.75

FILTRE / 3.75

CAFÉ GLACÉ / 3.75

LATTE VANILLE / 5.25

LATTE CAMEL / 5.25

LATTE MATCHA / 5.50

CHOCOLAT CHAUD / 5.50

THÉ / 3.75

THÉ GLACÉ / 3.75

LIMONADE / 3.75

CAFÉ INFUSÉ À FROID / 6.00

LONDON FOG / 4.75

THÉ DETOX PIGEON / 4.75

DESSERTS



PANCAKES AU BABEURRE / 16.95

régulier ou bleuet

CASSEROLE PAIN DORÉ / 16.95

à la mode

SÉLECTION DE GÂTEAUX

demandez à votre serveur

PÂTISSERIES MAISON

demandez à votre serveur

VINS ROUGES

FRANCE

LA FLEUR ANNE SAINT-ÉMILION, BORDEAUX \$15 / \$53

LOUIS JADOT BOURGOGNE COUVENT DES JACOBINS, 2020 / \$75

JULIÉNAS PACALET-LAPIERRE COUSINS, BEAUJOLAIS, 2021 / \$85

BROTTE LA FIOLE DU PAPE, CHATEAUNEUF DU PAPE, VALLÉE DU RHÔNE / \$112

ITALIE

MASI, CAMPOFIORIN, VERONA, 2019 \$14 / \$57

UMBERTO CESARI LIANO RUBICONE, EMILIE-ROMAGNE, 2019 \$16 / \$71

KEPOS DI AMPELEIA COSTA TOSCANA ROSSO, TUSCANY, 2020 / \$68

MONTRESOR AMARONE DELLA VALOPOLICELLA, VENICE / \$85

CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO, VERONA, 2018 / \$136

AMÉRIQUE DU NORD

ROBERT MONDAVI, CABERNET-SAUVIGNON, PC, NAPA VALLEY \$14 / \$48

FRANCIS FORD COPPOLA, DIRECTOR'S CUT, ALEXANDER VALLEY, 2018 / \$85

DUCKHORN POSTMARK, CABERNET-SAUVIGNON, NAPA VALLEY, 2018 / \$90

OSOYOOS LAROSE LE GRAND VIN OKANAGAN VALLEY, CANADA, 2018 / \$133

ROBERT MONDAVI, PINOT NOIR RESERVE, NAPA VALLEY, 2015 / \$160

CAYMUS, CABERNET-SAUVIGNON, NAPA VALLEY, 2019 / \$195

ISRAËL

SEGAL'S MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET-SAUVIGNON GALILÉE, 2018 / \$65

VINS BLANCS

FRANCE

DOMAINE LAROCHE, CHABLIS, SAINT-MARTIN, BOURGOGNE, 2022 \$19 / \$74

DOMAINE EMMANUEL FELLOT, CHARDONNAY, BOURGOGNE 2020 / \$55

ALBERT BICHOT, CHABLIS, BOURGOGNE / \$65

CHÂTEAU DE SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE / \$73

DOMAINE DIRLER-CADÉ SYLVANER VIEILLES VIGNES, ALSACE, 2020 / \$72

PASCAL JOLIVET SANCERRE, VALLÉE DE LA LOIRE / \$77

AMÉRIQUE DU NORD

BREAD & BUTTER, CHARDONNAY, NAPA VALLEY, 2021 \$14 / \$50

CAVE SPRING RIESLING, DRY NIAGRA PENINSULA, CANADA, 2021 / \$43

EDNA VALLEY, SAUVIGNON BLANC, CENTRAL COAST, CALIFORNIA, 2020 / \$51

LA CREMA, CHARDONNAY, SONOMA COAST, CALIFORNIA, 2020 / \$77

VINS BIO

ROUGE

DOMAINE BOUSQUET MALBEC TUPUNGATO VALLE DE UCO, ARGENTINA, 2021 / \$43

BONTERRA CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA / \$53

BLANC

DOMAINE BOUSQUET CHARDONNAY MENDOZA, ARGENTINA, 2021 / \$43

RÉMI POUZIN CÔTES DU RHÔNE LES PIOUS, FRANCE, 2021 / \$44

ORANGE

MEINKLANG KONTAKT, AUSTRIA, 2021 \$15 / \$62

VINS ROSÉS

GÉRARD BERTAND CÔTE DES ROSES, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE \$13 / \$50

MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE, PROVENCE, FRANCE / \$65

CHÂTEAU D'ESCLANS CÔTES DE PROVENCE WHISPERING ANGEL, 2021 / \$145

SOUPER

DISPONIBLE DÈS 17H

ENTRÉES

SOUPE MATZAH / 9.95

brouillon et boulettes de matzah faites maison

SOUPE À L'OIGNON / 12.95

bouillon maison, fromage suisse, croûtons de croissant

SAUCISSE EN CROÛTE / 12.95

hot-dogs 'Hebrew National', pâte feuilletée faite maison

CROQUETTES SCHNITZEL / 14.95

croquettes de Schnitzel, miel, sauce barbecue

CONCOMBRE ET LABNEH / 12.95

concombres libanais, labneh, chips de pommes de terre, radis, aneth, croûton de pain au levain

TARTARE DE SAUMON / 16.95

salade Israélienne, chips de pita

ÉPINARDS ET ARTICHAUTS / 15.95

trempeuse aux épinards et artichauts avec pain au levain grillé

SALADE DE BETTERAVES / 11.95

noisettes confites, labneh fouetté, vinaigre de xérès

HOUMOUS AVEC PITA GRILLÉ / 11.95

TZATZIKI AVEC PITA GRILLÉ / 11.95

OLIVES CHAUDES / 6.95

PÂTES

pâtes sans gluten +2\$

PÂTES AU PESTO / 18.95

fusilli, parmesan, pistache, basilic

POULET PARMIGIANA / 24.95

escalope de poulet croustillante, mozzarella fondu, sauce tomate, spaghetti

PENNE ALLA GIGI / 20.95

poitrine de boeuf grillée, champignons, échalotes, sauce rosée

SPAGHETTI PUTTANESCA / 19.95

olives, anchois, câpres, piments

SANDWICHES

servi avec des frites gaufrées ou une salade verte

SCHNITZEL AU POULET / 17.95

laitue, tomate, cornichon, mayo, challah roll

CHEESEBURGER ANGUS / 19.95

8oz AAA angus, gruyère, oignons frits, laitue Boston, moutarde, mayo, cornichons

À CÔTÉS

PLUROTTES / 11.95

POMMES DE TERRE PARADIS / 8.95

ASPERGES GRILLÉES / 11.95

FRITES GAUFRES / 6.95

TARD DANS LA NUIT

DISPONIBLE À PARTIR DE 21H30 - TARD

MUNCHIES

SAUCISSE EN CROÛTE / 5.95

hot-dogs 'Hebrew National', pâte feuilletée faite maison

TARTARE DE SAUMON / 14.95

salade Israélienne, chips de pita maison

ÉPINARDS ET ARTICHAUTS / 13.95

trempeuse aux épinards et artichauts avec pain au levain grillé

CROQUETTES SCHNITZEL / 9.95

croquettes de Schnitzel, miel, sauce barbecue

"GRILLED CHEESE" / 4.95

cheddar, mozzarella

SHAKSHUKAS

MERGUEZ / 19.95

œufs, poivron rouge rôti, tahini, menthe, grenade, labneh, tomates écrasées, pignons de pin, merguez

HALLOUMI & LABNEH / 19.95

œufs, poivron rouge rôti, tahini, menthe, grenade, labneh, tomates fraîchement écrasées, pignons de pin, halloumi grillé

SALADES ET LÉGUMES

ajouter du poulet grillé +\$6

SALADE PIGEON / 17.95

avocat, tomates cerises, maïs, dattes, amandes, fromage de chèvre, croutons, vinaigrette au champagne

SALADE MÉDITERRANÉENNE / 17.95

salade mixte, tomates, concombres, oignon rouges, olives kalamata, chips de pita, peperoncini et feta

SALADE CÉSAR / 17.95

romaine, câpres frites, anchois, parmesan fraîchement râpé, copeaux de parmesan, vinaigrette césar maison

ASSIETTE LÉGUMES GRILLÉS / 18.95

légumes grillés, asperges, pleurotes, fromage halloumi, pesto

SALADE FATTOUSH / 16.95

romaine, tomates cerises, concombres, pois chiches, coriandre, radis, menthe, chips de pita

VIANDES ET POISSONS

SAUMON BIO / 25.95

saumon poêlé, servi avec pommes de terre paradis et salade méditerranéenne

MORUE AU FOUR / 22.95

sur lit de poivrons, salade d'artichauts

POULET FRIT ISRAÉLIEN / 23.95

saupoudré de zaatar et sumac, servi avec tahini, harissa, cornichons et frites gaufrées

CONTRE-FILET NEW YORK / 39.95

contre-filet NY 10oz, sauce au poivre, asperges grillées

POULET MÉDITERRANÉEN / 23.95

poulet souvlaki grillé, patate douce, tomates cerises épicées, oignons rouges marinés, citron, ail, menthe, garni de tzatziki