



bienvenue au café Palmier

Merci

DE COMMANDER À LA CAISSE

Thank you

FOR ORDERING AT THE CASH



Palmier

TOAST

"TOAST" AUX CHAMPIGNONS 🍄

pain de campagne, fromage à la crème aux fines herbes, champignons *Le Coprin* sautés au beurre, micro-pousses, parmesan râpé, oeuf poché

\$22

GRAVLAX DE SAUMON

pain de campagne, fromage à la crème aux herbes, purée de betterave, micro-pousses, saumon gravlax, concombre mariné, oignon mariné, aneth

\$22

AVOCAT 🥑

pain de campagne, mayo à l'ail végétalienne, avocat, tomates cerises, sel, poivre et huile de basilic. **Ajouter** bacon et/ou un oeuf!(\$)

\$17

🍄 MUSHROOMS ON TOAST

country bread, whipped herby cream cheese, sautéed *Le Coprin* mushrooms, micro greens, shaved parmesan, poached egg

SALMON GRAVLAX

country bread, herby cream cheese, beet mash, micro-greens, salmon gravlax, pickled cucumber, pickled onion, dill

🥑 AVOCADO

country bread, vegan garlic mayo, avocado, cherry tomatoes, flaky salt, pepper, and basil oil.

Add bacon and/or an egg!(\$)

PAIN DORÉ / FRENCH TOAST

CHEZ EDGAR

pain doré avec compote de pommes au beurre noisette, cheddar *Balderson*, poitrine de porc croustillante, un oeuf miroir, bleuets, et sirop d'érable

\$21

CRÈME BRULÉE

pain doré avec crème anglaise à la vanille avec sucre brûlé et baies

\$16

CRÈME DE COCO & BAIES

pain doré avec crème de coco fouettée, compote de fruits de saison et fruits frais

\$18

CHEZ EDGAR

french toast with brown butter apple compote, *Balderson* cheddar, crispy pork belly, one sunny egg, blueberries and maple syrup

CRÈME BRULÉE

french toast with vanilla bean crème anglaise, brûlé-ed sugar and berries

COCONUT CREAM & BERRIES

french toast with whipped coconut cream, seasonal fruit compote, and fresh fruit

SANDWICH

SANDWICH PETIT DÉJEUNER 🍄

petit pain brioche, fromage cheddar fumé, mayo à l'ail végétalienne, avocat, oeuf miroir, oignons marinés, micro-pousses.

Ajouter bacon ou saucisse!(\$)

\$12

SANDWICH DELI

ciabatta, dinde fumée, salami, jambon capocollo, fromage provolone, mayo à l'ail végétalienne, moutarde dijon, piments forts, micro-pousses

\$16

SANDWICH VEGÉ 🍄

ciabatta, fromage cheddar fumé, mayo à l'ail végétalienne, avocat, salade de pois chiches, oignons marinés, micro-pousses

\$14

🍄 THE BREAKFAST SANDWICH

brioche bun, smoked cheddar cheese, vegan garlic mayo, avocado, sunny egg, pickled onion, micro-greens

Add bacon or sausage!(\$)

DELI SANDWICH

ciabatta, smoked turkey, salami, capocollo ham, provolone, vegan garlic mayo, dijon mustard, banana pepper, micro-greens

🍄 VEGGIE SANDWICH

ciabatta, smoked cheddar cheese, vegan garlic mayo, avocado, chickpea salad, pickled onion, micro-greens

BOLS / BOWLS

LE "STAFF MEAL"

deux oeufs miroirs, salade saisonnière, avocat, pain de campagne avec fromage à la crème aux herbes, bacon

\$22

BOL POKE PALMIER

riz sushi, thon, avocat, salade saisonnière, mayo épicé, mélange de grains
option **végétalienne** avec salade de pois chiches*

\$22

YOGOURT & GRANOLA

yogourt, granola de *Red Door Provisions*, fruits frais, compote de saison, banane brûlée, sirop d'érable, et mélange de grains

\$14

CHIA

pudding aux fraises et au chia matcha, coulis de fraises au poivre noir, baies fraîches et noix de coco râpée

\$14

THE STAFF MEAL

two eggs sunnyside, seasonal salad, avocado, country bread with herby cream cheese, bacon

PALMIER POKE BOWL

sticky rice, tuna, avocado, seasonal salad, spicy mayo, seedy sprinkle.
*available **vegan** with chickpea salad

YOGURT & GRANOLA

yogurt, *Red Door Provisions* granola, fresh fruit, seasonal compote, brûléed banana, maple syrup and a seedy sprinkle

CHIA

strawberry and matcha chia pudding, black pepper strawberry coulis, fresh berries, and shredded coconut

À LA CARTE

SALADE/SALAD..... \$10.00

BACON..... \$4.00

SAUCISSE DE DINDE FAITE MAISON/
HOUSE MADE TURKEY SAUSAGE.... \$6.00

PAIN/BREAD..... \$2.50

OEUF/EGG..... \$2.50

AJOUTER À UN REPAS / ADD TO ANY MEAL

SALADE/SALAD..... \$6.00

BACON..... \$3.00


SAUCISSE DE DINDE FAITE MAISON/
HOUSE MADE TURKEY SAUSAGE.... \$4.00

PAIN/BREAD..... \$2.50

PAIN SANS GLUTEN/
GLUTEN FREE BREAD..... \$1.50

OEUF/EGG..... \$1.50

 végétarien / vegetarian

 sans gluten / made without gluten

 végétalien / vegan



 @cafe.palmier