



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, concombre mariné au wasabi, oignon vert, edamame et pois wasabi. **Ajouter** bacon et/ou un oeuf!(\$)

\$17

🍄 MUSHROOMS ON TOAST

country bread, whipped herby cream cheese, sautée *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, wasabi pickled cucumber, green onion, edamame and wasabi peas. **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

\$16

CRÈME DE COCO & BAIES

pain doré avec biscuits meringués à la fraise et à l'hibiscus, 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 and brûlé-ed sugar

COCONUT CREAM & BERRIES

french toast with hibiscus strawberry meringue cookies, 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, 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, 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

SHAKSHUKA

sauce piquante aux tomates et poivrons rouges, oeufs pochés, fromage parmesan, micro-pousses, et pain de campagne avec beurre

\$18

YOGOURT & GRANOLA

yogourt, granola, 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

CONGEE DE RIZ BRUN

congee miso au riz brun, champignons shiitake, œuf poché, chili croustillant, huile de sésame, nori et jaune d'œuf salé, poitrine de porc

\$18

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

SHAKSHUKA

spicy tomato and red pepper sauce, poached eggs, parmesan cheese, greens, country bread toasted with butter

YOGURT & GRANOLA

yogurt, 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

BROWN RICE CONGEE

brown rice miso congee, shiitake mushrooms, poached egg, chili crisp, sesame oil, nori, and cured egg yolk, pork belly


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