PETIT-DÉJEUNER ET BRUNCH

BREAKFAST & BRUNCH

TOUTE LA JOURNÉE / ALL DAY

L'option combo comprend un à-côté de votre choix (soupe/salade/bol de fruits) accompagné d'un café filtre. +8 $

*Combo option includes a side of your choice (*soup/salad/fruits bowl) with one filter coffee. +8 $*

Des frais d'emballage pour emporter de 0,50 $ à 0,75 $ peuvent s'appliquer

A takeout packaging fee of $0.50–$0.75 may apply

OMELETTE TORTILLA / TORTILLA OMELETTE — **21,99$ + combo 8$**

Omelette moelleuse garnie de légumes de saison, enveloppée dans une tortilla puis cuite au four jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante.

Fluffy omelette filled with seasonal veggies, wrapped in tortilla and baked until crispy.

OMELETTE DE SAISON / SEASONAL OMELETTE — **21,99$ + combo 8$**

Omelette aux légumes de saison garnie de feta, de persil et de cheddar, servie avec un bagel Fairmont.

Seasonal veggies & cheddar cheese. Garnished with feta & parsley.
Served with a side of Fairmont bagel.

GUACAMOLE, ŒUF ET FETA / GUACAMOLE EGG FETA — **21,00$ + combo 8$**

Guacamole frais garni d'un œuf au plat, de persil et de feta, le tout servi sur un bagel Fairmont.

Fresh guacamole topped with one sunny side up egg, garnished with parsley and feta, served on a Fairmont bagel.

THON & FROMAGE FONDANT / TUNA MELT — **19,99$ + combo 8$**

Thon, persil, oignons, câpres avec un soupçon de jus de citron, le tout recouvert de cheddar et servi sur du pain focaccia.

Tuna, parsley, onions, capers, and a squeeze of lemon juice.
Topped with cheddar cheese. Served on focaccia bread.

SAUMON FUMÉ, AVOCAT ET FETA / SALMON AVOCADO FETA — **25,00$ + combo 8$**

Saumon fumé de l'atlantique déposé sur des tranches de feta et d'avocat, garni d'aneth, de câpres, d'oignons, de citron en tranches, servi sur un bagel Fairmount.

Atlantic smoked salmon spread on feta & avocado slices, garnished with dill, capers, onions and lemon slices. Served on a Fairmont bagel.

SANDWICH AU FROMAGE GRILLÉ / GRILLED CHEESE SANDWICH — **18,99$ + combo 8$**

RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES DE SAISON ET AUX ŒUFS — **19.99$ + Combo 8$**

SAUTE RICE WITH SEASONAL VEGGIE

WRAP VÉGÉ AUX POIS CHICHES ET GUAC **16,99$ + COMBO 8$**
CHICKPEAS GUAC VEGGIE WRAP

BOL DE FRUITS DE SAISON / SEASONAL FRUIT BOWL **12,00$ + combo 8$**

SANDWICH AU JAMBON ET FROMAGE / HAM & CHEESE SANDWICH **12,50$ + combo 8$**

SANDWICH À LA DINDE / TURKEY SANDWICH **12,50$ + combo 8$**

BAGEL FROMAGE À LA CRÈME / BAGEL AND CREAM CHEESE **6.99$ + combo 8$**

MENU DU DÎNER

LUNCH MENU

À partir de 11h / starting from 11 am

Des frais d'emballage pour emporter de 0,50 $ à 0,75 $ peuvent s'appliquer
A takeout packaging fee of $0.50–$0.75 may apply

BOL DE SOUPE DE LA SEMAINE / *SOUP OF THE WEEK **12,00$ + combo 8$**

BOL DE RIZ AU POULET / CHICKEN RICE BOWL **24,99$ + combo 8$**
Riz garni de légumes de saison, de blanc de poulet rôti et de notre vinaigrette maison.
Rice topped with seasonal veggies, baked chicken breast & house dressing.

SANDWICH AU POULET / CHICKEN SANDWICH **22,99$ + combo 8$**
Pain focaccia garni de légumes de saison et de blanc de poulet, le tout nappé de notre sauce maison.
Seasonal veggies, chicken breast, dressed with our house sauce, served on focaccia bread.

SALADE DE SAISON / SEASONAL SALAD **18,99$ + combo 8$**

WRAP AU POULET ET À L'AVOCAT / CHICKEN AVOCADO WRAP **21,99$ + combo 8$**
Poitrine de poulet assaisonnée et tranchée, garnie d'avocat et de légumes de saison.
Seasoned and sliced chicken breast, topped with avocado and seasonal veggies.

BOL DE RIZ VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN RICE BOWL **22,99$ + combo 8$**
Riz garni de légumes de saison, de haricots noirs, de maïs, d'avocat et d'un œuf au plat, le tout nappé de notre sauce maison.
Rice topped off with seasonal veggies, black beans, corn, avocado, nachos, and one sunny side up egg, dressed with our house sauce.

SAUTE RICE WITH SEASONAL VEGGIE

😋 COLLATIONS 😋

SNACKS

L'option combo comprend un à-côté de votre choix
(soupe/salade/bol de fruits) accompagné d'un café filtre. +8 $
Combo option includes a side of your choice
(soup/salad/fruits bowl) with a filter coffee. +8 $

Des frais d'emballage pour emporter de 0,50 $ à 0,75 $ peuvent s'appliquer
A takeout packaging fee of $0.50–$0.75 may apply

NACHOS AU POULET / CHICKEN NACHOS **21,99$ + combo 8$**

GUACAMOLE & CHIPS **13,50$ + combo 8$**

BAGEL BEURRE D'ARACHIDE ET BANANE / PEANUT BUTTER BANANA BAGEL **12,99$**
Tartiné de beurre d'arachide sur un bagel Fairmont avec des tranches de bananes, le tout nappé de sirop d'érable, de crème fouettée, de pépites de chocolat et d'une touche de cannelle.
Spread of peanut butter and banana, topped off with maple syrup, whip cream, chocolate chips and cinnamon on fairmont bagel.

🥤 SMOOTHIES 🥤

SMOOTHIE À LA BANANE / BANANA SMOOTHIE **9,99$**

SMOOTHIE AUX FRUITS DE SAISON / SEASONAL FRUIT SMOOTHIE **9,99$**

SAUTE RICE WITH SEASONAL VEGGIE

☕ BOISSONS ☕

DRINKS

Des frais d'emballage pour emporter de 0,50 $ à 0,75 $ peuvent s'appliquer
A takeout packaging fee of $0.50–$0.75 may apply
Les prix affichés sont pour la plus petite taille. Les prix varient selon la taille
Prices shown are base (smallest size). Sizes vary in price
Les options de lait végétal sont en supplément.
Plant-based milk options are extra.

CAFÉ / COFFEE

American — 4,75
Espresso / Espresso — 4,25
Allongé / Long Espresso — 4,65
Macchiato / Macchiato — 4,65
Cortado / Cortado — 5,25
Flat White / Flat White — 5,50
Cappuccino / Cappuccino — 5,50
Latte / Latte — 5,90
Mokaccino / Mochaccino — 6,50
Mokaccino glacé / Iced Mochaccino — 6,50
Café glacé / Iced Coffee — 4,75
Café filtre / Drip Coffee — 4,00
Misto Americano / Americano Misto — 4,99
*Cold Brew / Cold Brew — 8,99

MATCHA & LATTES

Matcha latte / Matcha Latte — 6,90
Matcha latte glacé / Iced Matcha Latte — 6,90
Limonade au matcha / Matcha Lemonade — 12,50
Chai latte / Chai Latte — 5,25
Chai latte glacé / Iced Chai Latte — 5,99
Hojicha latte / Hojicha Latte — 5,25
Hojicha latte glacé / Iced Hojicha Latte — 5,99
Rooibos latte / Rooibos Latte — 4,90
London Fog / London Fog — 4,90

Pumpkin Spiced Latte / Iced 6.99

THÉS / TEAS

Thé Hojicha / Hojicha Tea — 5,50
Thé Rooibos / Rooibos Tea — 5,50
Thé à la camomille / Chamomile Tea — 5,50
Thé Kukicha / Kukicha Tea — 5,50
Thé English Breakfast/English Breakfast Tea - 5,50
Thé Chai / Chai Tea — 5,50
Thé glacé Earl Grey / Earl Grey Iced Tea — 6,99

BOISSONS SPÉCIALITÉ / SPECIALTY DRINKS

Americano limonade / Americano Lemonade — 11,75
Dirty OJ / Dirty OJ — 12,25
Jus d'orange frais pressé / Freshly Squeezed Orange Juice — 9,50
Chocolat chaud / Hot Chocolate — 5,95
Chocolat glacé / Iced Chocolate — 6,99
Limonade maison/ Homemade Lemonade — 8,99

‘

SAUTE RICE WITH SEASONAL VEGGIE

🍸 COCKTAIL 🍸

CLASSIQUES / CLASSICS

Amaretto & Coke	10
Amaretto Sour	12
French 75	12
Gimlet	12
Gin & Tonic	10
Gin Martini	12
Godfather	12
Highball	10
Long Island Iced Tea	16
Manhattan (Sec / Dry)	16
Negroni (Sec / Dry)	14
Tom Collins	12
Whiskey Smash	16
Whiskey Sour	15.9

COCKTAILS MAISON / HOUSE COCKTAILS

Aperol Spritz	16.9
Brown Cow	14.9
Chum Churum	26
Cosmopolitan	17.9
Good Day Soju	26
Margarita	15.9
Mimosa	12.5
Mojito	16.9
Cocktail en canne / Ready Cocktails	12.5
Sangria Rouge / Red Sangria	14.5
Sangria Blanc / White Sangria	14.5
Vodka Limonade / Vodka Lemonade	17,99

SOLIT COCKTAILS

Cold Brew Kahlua	12
Cold Brew Russian	12
Creamy Delight Coffee	14.9
Espresso Martini	17.9
Irish Coffee	12.5
SoLIT Cold Brew Whisky	12

VIN / WINE

J.P. Chenet Cabernet Syrah (250ml)	15
Marquis de Chasse Bordeaux (250ml)	18.9
Ruffino Chianti (250ml)	22
Mouton Cadet Bordeaux (375ml)	21
Kim Crawford (375ml)	24
Bourgogne Aligoté (750ml)	44.9
JP. Chenet (750ml)	45
Gallo Cabernet Sauvignon (750ml)	45
JP. Chenet Framboise Hibiscus (750ml)	49
JP. Chenet Mangue Passion (750ml)	49

BIÈRE / BEER

Czech Lager	11
Singha	9
Smirnoff Ice	9
Super Bock	9
Tsingtao	9.9
Kingfisher	14.5

MOCKTAILS

Lemon Garden Spritz	12.9
Tropical rum punch	12.9

SAUTE RICE WITH SEASONAL VEGGIE

MENU

SAUTE RICE WITH SEASONAL VEGGIE