

Wed-Fri 9am - 2:45pm
Sat-Sun 10am - 3:45pm

Wed-Fri 12pm - 2:45pm
Sat-Sun 12pm - 3:45pm

Savory

- Scramble Egg & House Mexican Chorizo Sandwich** 9
gouda coulant, sauce piquante fermentée, english muffin
- Organic Fried Egg & Carrot Salsa Roja Chilaquiles** 12
chermoula, queso fresco, piments fermentés, pickles d'onions (GF)
avec Poulet Tinga +4
- House Cured Fish Congee** 14
Gravlax de saumon, bouillon de safran & citronnelle
riz complet, oeuf frit bio, piments fermentés, togarashi (DF, GF)
- Avocado toast** 12
"6 minutes honey egg", graines germées, pickles d'onions
togarashi, pain au levain (DF)
- Cured Fish Plate & Assorted Pickles** 16
Gravlax de saumon et/ou Anchois marinés, labneh
"6 minutes honey egg", graines germées, pain noir

Sweet start

- Caramelized Grapefruit** 5
Pamplemousse, menthe & miel aux graines (DF, GF)
- Rose yogurt & Seeded Honey** 7
miel aux graines, fruits de saison (GF)
avec granola à la vanille de madagascar & tahini +3
- Multigrain Pancake** 11
sirop d'érable & crème fouettée (GF)
avec fruits de saison +2
- Molasses Soaked Brioche French Toast** 12
kakis confits, crème fouettée
- Eastside Brioche Toast** 11
ricotta & confiture de saison homemade ou
nut butter & confiture de saison
- Plumped Fruit Brown Rice Porridge** 10
miel aux graines, huile de coco, house nut milk (DF, GF)
avec nut butter ou confiture de saison +2

on the side

- Avocado w/ Togarashi 3,5
- Fried Egg & Chermoula 4
- House Cured Fish Tartine 7
- 6 minutes Honey Egg 2,5
- Fennel Spiced Bacon 4
- Shitake Veg Bacon 4

Drinks

- Coffee & Tea (menu board)
- Steamed nut milk & coconut oil 4
- Lebanese Iced Tea 4,5
- Cucumber Rose Soda 5,5
- Hibiscus lime-aid 5
- Citrus juice 5,5
- Green Smoothie 7
- Hildon Still/Sparkling Water 33cl 3,5
- Assorted Beers 6-7
- Michelada Beer Cocktail 10
- Garden Vermouth Spritzer 10

Sandwiches

- Toasted Winter Sandwich** 12
chermoula, confiture de piments, feta, courge rotie
pickles de concombre, pain noir
avec Avocat +3.5, Bacon +4 ou poulet roti +4
- Caramelized Grilled Cheese** 12
sauce piquante fermentée, pain au levain
avec chorizo mexicain +4
- Turkey Butcher** 13
jus de poulet et ras el hanout, piments fermentés,
pickles d'onions, baguette croustillante (DF)

Assorted Salads

- Seasonal Crudite** 7
Assaisonnement mexicain "Tajin"
& citron vert (DF, GF)
- Farmers Market Salad** 11
mix de salade, agrumes déshydratés, avocat
pickles de raisins, vinaigrette au curry (DF, GF)
avec poulet roti +4
- Daily Deli Vegetable Plate** 15
3 salades du jour, mix de salade & herbes
vinaigrette au citrons confits

Specials

- Daily Tartines 5-8
- Daily Vegetables 6

GF: Gluten Free DF: Dairy Free
Prix net et service compris
Demandez la liste des allergènes

h o

E S

Breakfast

Lunch

Echo Deli & Coffee