

## Order & Payment at the Counter

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

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

### Savory

- House Mexican Chorizo Sandwich** 10  
oeufs brouillés, gouda, sauce piquante fermentée, english muffin avec avocat +3,5
- Westside Brioche Toast** 9  
oeufs brouillés, poireaux fondus, sauce piquante fermentée, avec avocat +3,5, gravlax de saumon ou bacon +4
- Organic Fried Egg & Carrot Salsa Roja Chilaquiles** 12  
tortillas, queso fresco, piments fermentés, pickles d'onions (GF) avec poulet tinga +4
- White Pistachio Dukkah Crispy Rice Bowl** 13  
oeuf au plat bio, riz complet, carottes rôties au miel, avocat, pickles, sauce pistou, huile de piment (DF, GF) avec poulet roti à la coriandre, citron noir & gingembre +4
- Avocado toast** 12  
"6 minutes honey egg", graines germées, pickles d'onions, togarashi, pain au levain (DF)
- House Cured Fish Morning "Bento"** 16  
gravlax de saumon et/ou anchois marinés, avocat, pickles, chou rouge rôti au miel, "6 minutes honey egg", riz complet peau de saumon croustillante
- Sweet start**
- Caramelized Spanish Orange** 5  
miel de sauge, sésame, fleur de sel (DF, GF)
- Passion Fruit Yogurt** 7  
mangue fermentée au miel d'habanero, sésame (GF) avec granola à la vanille & tahini +3
- House Cultured Sweet Almond Coconut Yogurt** 9  
mangue fermentée au miel d'habanero, sésame (DF, GF) avec granola à la vanille & tahini +3
- Kaffir Lime & Coconut Bircher Muesli** 8  
mangue fermentée au miel d'habanero, nut milk, graines de courge confites (GF)
- Multigrain Pancake** 11  
sirop d'érable & crème fouettée (GF) avec fruits de saison +2
- Eastside Brioche Toast** 10  
ricotta ou nut butter & confiture de saison homemade

### on the side

- Avocado w/ Togarashi 3,5
- 6 minutes Honey Egg 3
- Fried Egg & Coriander Oil 3,5
- Lox or Anchovies 5
- Fennel Spiced Bacon 4,5
- Shitake Veg Bacon 4

### Drinks

#### Coffee & Tea (menu board)

- Steamed nut milk & Coconut Oil 5
- Iced Vietnamese Coconut Coffee 5,5
- Morrocean Iced Tea 4,75
- Hibiscus Lime-Aid 5,5
- Coconut & Orange Blossom Fizz 5,5
- Turmeric Ginger Soda 5,5
- Fresh Orange Juice 5,5
- Green Smoothie 7,5
- Assorted Beers 7
- Assorted La Croix 5
- Hildon Still/Sparkling Water 33cl 3,5

### Sandwiches

- Early Spring Sandwich** 12  
chou rouge rôti au miel, feta, avocat, sauce pistou pickles d'onions, aïoli au citron confit, pain noir avec bacon ou poulet rôti +4
- Caramelized Grilled Cheese** 13  
sauce piquante fermentée, pain au levain avec chorizo mexicain +3
- White Kimchi Pork Burger** 14  
herbes, aïoli au citron confit avec oeuf au plat bio +2,5
- Shaved Turkey & Bacon Deli Sandwich** 16  
feta marinée aux herbes, avocat, pickles d'onions chips, aïoli au citron confit, pain au levain

### Assorted Salads

- Farmers Market Salad** 11  
pamplemousse, avocat, fleur de coriandre, coeur de laitue, oignon de printemps, sesame citronnelle, vinaigrette au gingembre (DF, GF) avec poulet rôti ou gravlax de saumon +4
- Daily Vegetable Plate** 15  
3 salades du jour, mix de salade & herbes vinaigrette au citron confit

### Specials

- Daily Tartines 5-8
- Daily Vegetables 6

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



ho

ES

Breakfast

Lunch