

BOISSONS

CHAUDES

| | |
|---|---------|
| Café filtre | 2,25 \$ |
| Espresso | 2,75 \$ |
| Double espresso | 3,50 \$ |
| Cappuccino | 3,50 \$ |
| Café au lait - tasse | 3,50 \$ |
| Café au lait - bol | 4,95 \$ |
| Café moka | 3,75 \$ |
| Chocolat chaud | 3,75 \$ |
| Thé et tisane | 2,50 \$ |
| Tisane La Petite Fiole (cueillette locale) | 3,50 \$ |

FROIDES

| | |
|--|---------|
| Limonade maison | 3,75 \$ |
| Café glacé | 4,25 \$ |
| Kombucha gingembre | 4,25 \$ |
| Hibiscus chai | 4,25 \$ |
| Eau minérale St-Justin-355ml | 1,50 \$ |
| Matcha pétillant infusé à froid | 3,50 \$ |
| Verre de lait | 2,00 \$ |
| Les Bec cola (sirop d'érable, lime ou canneberge) | 2,50 \$ |

HEURES D'OUVERTURE

| | |
|----------|-------------|
| Judi | 11h30 - 17h |
| Vendredi | 8h30 - 19h |
| Samedi | 8h30 - 17h |
| Dimanche | 8h30 - 17h |

*Prix et menu sujets à changements
sans préavis*



Vous avez aimé votre expérience ?
Partagez votre appréciation !



12 Rue Principale
Saint-Étienne-de-Bolton
450 297-3787
coopdugrandbois.com



*Coop du
Grand-Bois*

LE GOÛT D'UN VILLAGE
DANS UN BISTROT

MENU

LE BRUNCH GOURMAND*

Vendredi, de 8h30 à 11h - samedi et dimanche de 8h30 à 13h30

* café filtre inclus

L'ASSIETTE BRUNCH | 14 \$

2 Oeufs, choix de 2 viandes (jambon, bacon, saucisse ou creton), pommes de terre rissolées, yogourt, accompagnement du chef, roties.

LES ŒUFS BÉNÉDICTINE | 14 \$

2 oeufs pochés sur scone maison, jambon ou épinard, sauce hollandaise, pommes de terre rissolées, yogourt, accompagnement du chef.

LE PAIN DORÉ | 14 \$

Pain au levain canneberges-chocolat, brioché et grillé, accompagné de crème chantilly, fruits, yogourt et sirop d'érable.

LA BROUILLADE DE TRUITE | 15 \$

2 oeufs et filet de truite des Bobines, le tout brouillé, sauce légèrement citronnée, pommes de terre rissolées, yogourt, accompagnement du chef, roties.

LES CASSOLLETES | 15 \$

Bacon, saucisse, jambon /ou option végété, courgettes, poivrons, épinards, oignons rôtis/, pommes de terre rissolées, le tout nappé de sauce hollandaise, gratiné, avec 2 oeufs, yogourt, accompagnement du chef et rôties.

L'ASSIETTE SANTÉ | 14 \$

Yogourt nature avec fruits et musselli (\$8) et fromage, accompagnés d'un muffin ou scone maison.

LES P'TITS DEJ

Bol de yogourt, fruits et musselli 8 \$

Rôties (2) - pain blanc, multigrains ou baguette 2 \$

Pain sans gluten +1 \$

2 oeufs 2,50 \$

LES À-CÔTÉS

Bacon 2,50 \$

Saucisses 2,50 \$

Cretons 2,50 \$

Fromage 2 \$

Confiture 1 \$

Viennoiseries 2,50 \$ - 4,50 \$

Scone, muffin 2,60 \$

À LA CARTE

Ces plats sont servis de 12h à 14h30 du jeudi au dimanche

LE POTAGE ESTIVAL | 4 \$

Selon les arrivages, végétarienne et sans gluten

LE BURGER DU BISTROT | 14 \$

Pain, viande ou végété, confit d'oignons servi avec salade du chef et croustilles.

LA SALADE GRAND-BOIS | 14 \$

Laitue, tomates, concombres, légumes de saison, terrine ou végété maison, fromage, noix et baguette.

LE GRILLÉ AU FROMAGE DE L'ABBAYE | 9 \$

Fromage St-Benoît pesto, confit d'oignons entre 2 tranches de pain de la Mie Bretonne

LE BOL DU BOUDDHA | 14 \$

Riz mauve, betteraves, patates douces, laitue et autres accompagnements de saison, protéine de shiitake ou truite fumée, vinaigrette tahini et sésame.

LES FRINGALES

L'ASSIETTE DE FROMAGE ESTRIEN | 16 \$

Sélection de fromages de la région accompagnés de charcuterie ou végété maison ou truite fumée des Bobines, marinades, noix épicées et pain.

LE CROQUE MONSIEUR | 9 \$

Jambon forêt noire, fromage et sauce béchamel entre 2 tranches de la Mie Bretonne

LE SANDWICH STÉFANOIS | 6 \$

Sur pain baguette ou multigrains, choix de jambon, poulet ou végété maison, fromage, laitue, tomates et assaisonnements.

LES DOUCEURS DE LA PATISSIÈRE

BROWNIES GOURMAND | 6,50 \$

Brownies, crème glacée, caramel, chocolat ou framboises.

GÂTEAU CAPPUCINO, FROMAGE, CARAMEL | 7,50 \$

Gâteau au fromage, café, croûte Graham au beurre, caramel.

CARRÉ AUX DATTES | 3 \$

Crumble d'avoine et beurre et compote de dattes séchées.

À BOIRE

BIÈRE DIEU DU CIEL | 6,00 \$

Sentinelle blonde

Rosée d'hibiscus

Moralité - IPA

Voyageur des Brumes

L'Aphrodisiaque (noire)

VIN BLANC

Pianalto Réserve Douro - 750 ml 22 \$

Cliff Chardonnay - verre 6\$ - ½ litre 12 \$

VIN ROUGE

Croix St-Martin, bordeaux - 750ml 24 \$

Princesse Maudite, bourgogne - 750ml 26 \$

Cliff 79 Cabernet/Shiraz - verre 6\$ - ½ litre 12 \$

VIN D'ÉTÉ

Grand Sud, rosé - 1l 25 \$ - verre 6 \$

Entre Pierre et Terre, poiré mousseux - 750ml 28 \$

LA COOP DU GRAND-BOIS

Une coopérative de solidarité, née de la volonté citoyenne des stéphanois et stéphanoises, il y a 8 ans. Tout y est cuisiné maison avec amour, au beurre, avec des produits frais, de qualité et le plus souvent de la région.

Nous favorisons les circuits courts pour réduire notre empreinte écologique et encourageons les commerçants les plus proches (boucherie, boulangerie, etc.)

Nous compostons, recyclons et réduisons le plus possible les plastiques à usage unique.

Les produits vendus en boutique sont locaux ou majoritairement régionaux et nous adhérons au virage Zéro déchet..

Faites comme nous !