

Chez *Billy*, *j'ai faim!*, on a à cœur de vous offrir une nourriture respectueuse des saisons ainsi qu'une totale transparence sur la provenance des produits que nous utilisons.

Tout est fait maison sur place. Oui, même la focaccia, les bretzels, les sauces (mayonnaise, rouille, harissa), les pâtisseries, etc...

Merci à tous nos fournisseurs québécois ♥

FRUITS & LÉGUMES

Légumes Ferme JP Desgroseilliers, Birri

Pommes Cidrerie Famille Tremblay

Petits fruits Brin nature, Racines Boréales

Champignons 400 Pieds de Champignons

VIANDES & POISSONS

Volaille Ferme Rose des Vents

Porc Porc meilleur

Boeuf & veau Boutique Bon Boeuf

Poisson Racines Boréales, La Mer

Canard Rougié

ŒUFS, CRÈMERIE & BOULANGERIE

Œuf de cane À la canne blanche

Fromage de chèvre Fromagerie du Vieux St-François

Alfred Le Fermier Fromagerie La Station

Cheddar Fromagerie Champêtre

Bufarella Fromagerie Fuoco

Pâte feuilletée Automne

Croissant Aux Merveilleux de Fred

Lait & crème Nutrinor

Beurre Lactantia

PRODUITS SECS

Farine Moulins de Soulanges, ADM

Sucre Redpath

Chocolat Chocolat Weiss

Miel Miel Dubreuil

Érable Érablière Morin, Érablière Martel

Noix de cajou équitables Umamo

Épices et noix Épices Anatol

BOISSONS

Café Café Kujira

Thé Camellia Sinensis

Kombucha Cactus Kombucha

Bières La Ferme, Moulin 7

Jus de pommes et cidres Cidrerie Famille Tremblay

Cola 1642

Jus et sodas pétillants Loop

Eau pétillante Le Seltzer, Saint-Justin

Tous nos vins sont des importations privées.

Voir sur l'ardoise ou auprès de notre équipe pour découvrir notre sélection de vins du moment.

VINS ROUGES

		
Rua Direita Quinta de Nova, Portugal	11	39
Rocher de Granna IGP Pays d'oc, France	12	42
Demoiselles de Méditerranée IGP Aude, France		43
Le Grand Massat Côtes du Rhone, France	13	53
Côtes de Bourg Bordeaux, France		62

BIÈRES DE MICROBRASSERIE

La Ferme Blanche basilic Gose Argouse Bière de table Pils Saaz IPA Rustique Rousse de Seigle	10,95
Moulin 7 Factrie (Blanche) Mineur (Blonde) Neige d'été (Gose) Bourbeau (Rousse) Spello (IPA) 100 tonnes (IPA) 1949 (Stout)	8,25


COCKTAILS & ALCOOL FORTS

St-Germain Spritz Kraemer, St-Germain, eau gazeuse, lime.	12,75
Cosmopolitain Vodka, canneberges, jus de lime.	12,75
Café québécois Coureur des bois, espresso, chantilly.	9,5
Café amandine Amaretto, espresso, lait, cacao.	8,5
Ricard	6,5
Spiritueux	9
Digestif Vieille prune ou poire.	7

CAFÉS & THÉS

Espresso simple	2,95
Espresso double	3,95
Latte Lait 3.8% ou lait d'avoine.	3,95
Cappuccino	3,95
Café Viennois	4,95
Thé Camellia Sinensis Earl grey Perles au jasmin Sencha Nagashima Rooibos Lune Rouge Camomille L'éclatante	3,50
Thé glacé maison Thé noir pêche et gingembre.	4,55

VINS BLANCS

		
Rua Direita UDACA, Portugal	11	39
Les Jardins Secrets Cotes de Gascogne, France	12	42
Trebbiano Abruzzes, Italie		44
Pino doncel DOP Jumilia, Espagne	13	45
Cocotte Château de Paraza, France		51

MOUSSEUX

Kraemer Blanc de blanc brut, France	43
---	----

CIDRERIE FAMILLE TREMBLAY

Cidre Argousier Pommes & argousier - 750 mL	27
Cidre Poiré Pommes & poires - 750 mL	27
Cidre Bissap Pommes, hibiscus & vanille - 750 mL	31

MOCKTAILS & SANS ALCOOL

Paloma Virgin tequila, Seltzer fleur de yuzu et pomelo, sirop de cassonade maison & citron.	8,75
Virgin Pisco Sour Eau gazeuse, jus de lime, sirop de cassonade maison, blanc d'oeuf & zeste de lime.	8,75
Bière sans alcool Voir sur l'ardoise ou auprès de notre équipe.	7,50
Moût de pommes - 750ml Cidredrerie Famille Tremblay	15



JUS & SODAS

Le seltzer - 355ml Nature Gingembre Fleu de yuzu & pomelo	3,95
Eau pétillante - 750ml Saint-Justin au citron.	6,75
Verre de jus de pomme	4,55
Thé glacé pétillant Loop Pamplemousse & Earl grey	4,95
Clémentine pétillante Loop Soda naturellement fermenté à la clémentine.	4,95
Cactus Kombucha Rose Framboise Érable Canneberge Curcuma Argousier Houblon Gingembre	4,95
Cola 1642	5,25
Jus Loop Orange Big Bang (pomme, hibiscus, raisin, fraise, betterave, citron) Morning Glory (orange, clémentine, fraise, lime) Beach Bum (ananas, gingembre, curcuma, pomme)	6,95

Service uniquement le samedi de 11h à 14h30.

Tout est fait maison sur place. Merci à nos fournisseurs québécois ♥

PETITE FAIM

Gaspacho de carottes 	12,55
Carottes, oignons, concombres, tomates, ail, huile d'olive, amandes, érable & croûtons maison.	
Cake aux olives & œuf de cane miroir 	16,95
Vinaigrette gourmande, fromage de chèvre, cajou, échalotes, harissa, huile d'olive, herbes & érable.	

GROSSE FAIM

Gaspacho de carottes & demi bufarella 	18,95
Carottes, oignons, tomates concombres, ail, huile d'olive, amandes, miel, safran, ciboulette & croûtons maison.	
Bretzel grilled cheese & champignons en persillade 	19,25
Bretzel maison, œuf de cane miroir, champignons, oignons, ail, noix de grenoble, crème sure au miel & herbes.	
Croissant au jambon	19,50
Croissant des Merveilleux de Fred, béchamel, cheddar & œuf de cane miroir.	
Œufs de cane bénédicte, fondue de poireaux & noisettes 	20,95
Focaccia maison, fromage de chèvre, ail, poireaux, oignons, persil & estragon.	
Gaufres et poulet frit comme un poulet du dimanche	20,95
Gaufre maison au thym, jus de volaille au genièvre, oignons caramélisés, crème sure au poivre & ciboulette.	
Guédille aux crevettes nordiques façon bánh mì & frites	25,50
Pain maison au pavot, daïkon, carotte, coriandre, concombre, arachides & vinaigrette gingembre sriracha.	
Plat du jour	PM
Selon les envies du chef. Voir sur l'ardoise.	

DESSERTS

Dessert du jour	PM
Crème caramel vanillée	7,75
Tarte tatin & chantilly	8,95
Mousse chocolat	9,25

À CÔTÉ

Pommes dauphine & mayonnaise au piment Gorria	6,95
Frites & mayonnaise au piment Gorria	6,95
Salade verte & légumes croquants	7,95
Focaccia maison	2,95

Menu enfant disponible sur demande.

