



L'ARÔME

CAFÉ - BISTRO

DÉJEUNER - DINER

WWW.AROMEDECAFE.COM



*PROMOTION DU MATIN : CAFÉ FILTRE INCLUS JUSQU'À 11AM AVEC ASSIETTE PRINCIPALE

*MORNING PROMOTION : BEFORE 11 AM REGULAR COFFEE INCLUDED WITH MAIN MEAL

LES OEUFS

Servis avec rôties, fruits et patates.
Served with toasts, fruit and potatoes.

OEUF AVEC UN EXTRA AU CHOIX 8\$
DEUX OEUFS AVEC UN EXTRA AU CHOIX 8.50\$
Egg(s) including one choice of extra.

LE GOURMAND 15\$
2 oeufs, bacon, jambon, saucisse maison, fèves au lard, cretons maison, 2 petites crêpes, sirop de table. 2 eggs, bacon, ham, homemade sausages, beans, pork spread, 2 small pancakes with table syrup.

GRATIN DE POPEYE 13\$
2 oeufs pochés, épinards cuits à l'étuvée, échalotes déshydratées, fromage Oka, le tout gratiné. 2 poached eggs, boiled spinach, dried shallots & Oka cheese.

ASSIETTE DU BÛCHERON 14\$
2 oeufs, pain de viande au jambon maison, moquette vendéenne tomatée (haricots blancs à l'ail et tomates), jambon maison et ketchup maison aux pêches et une rôtie. Homemade ham meatloaf, ham, moquette (beans in house garlic tomato sauce), 2 eggs and homemade chutney and one toast.

OMELETTE JAMBON BRIE 14\$
Jambon, fromage brie. Ham, brie cheese.

OMELETTE FORESTIÈRE 14\$
Champignons, bacon, oignons et fromage suisse. Mushrooms, bacon, onions, Swiss cheese.

OMELETTE SUISSE 14\$
Jambon, asperges et fromage suisse. Ham, asparagus and Swiss cheese.

OMELETTE WESTERN 14\$
Oignons, poivrons, jambon. Onions, peppers, ham.

OMELETTE FROMAGE DE CHÈVRE ET ÉPINARDS / Goat cheese and spinach. 14\$

LES BÉNÉDICTINES

2 oeufs pochés sur muffin anglais, nappés de sauce hollandaise servi avec fruit et patates. 2 poached eggs on English muffin & hollandaise sauce served with fruit and potatoes

AVEC FROMAGE SUISSE

- BÉNÉDICTINES JAMBON/HAM** 14\$
- BÉNÉDICTINES SAUCISSE /SAUSAGE** 14\$
- BÉNÉDICTINES BACON** 14\$
- BÉNÉDICTINES ASPERGES/ASPARAGUS** 14\$
- BÉNÉDICTINES FORESTIER** 14\$
- (CHAMPIGNONS, OIGNONS, BACON)
- BÉNÉDICTINES SAUMON FUMÉ** 14\$

SANS FROMAGE SUISSE

- BÉNÉDICTINES ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE /SPINACH & GOAT CHEESE** 14\$
- BÉNÉDICTINES OKA & OIGNONS CARAMÉLISÉS** 14\$

SANDWICH B.L.T. MATIN 10\$
Bacon, laitue, tomates et mayonnaise, servi avec fruits et patates. Bacon, lettuce, tomatoes and mayonnaise, served with fruit and potatoes.

LE RÉVEIL 10.50\$
Croissant chaud avec 1 œuf crevé, fromage suisse, jambon ou bacon et tomates, servi avec fruits et patates. Croissant with 1 slashed egg, Swiss cheese, tomatoes, ham or bacon served with fruit and potatoes.

BAGEL AU SAUMON FUMÉ 11\$
Fromage à la crème, saumon fumé, oignons et câpres, servi avec fruit et patates. Smoked salmon, cream cheese, capers and onions, served with fruit and potatoes.

LE CROQUE COCHON 13\$
Jambon, aioli au bacon, oignons caramélisés, tomates, fromage suisse, servi avec salade du jour. Ham, aioli bacon, caramelized onions, tomatoes, Swiss, served with daily salad.

WRAP FORESTIER 13\$
Poulet, oignons et champignons sautés, bacon, fromage suisse, mayo et laitue, servi avec salade du jour. Chicken, sauteed onions and mushrooms, bacon, mayo, Swiss cheese and lettuce, served with daily salad.

HAMBURGER DE BŒUF AROME (11am +) 15\$
Bacon, tomates, laitue, cornichons, fromage suisse et mayo épicée)

HAMBURGER DE BOEUF EIFFEL (11am +) 15\$
Fromage Brie, dijonnaise, laitue, champignons, et oignons sautés servi avec frites et mayonnaise épicées.



1 OEUF AVEC BACON OU JAMBON 5\$
GRILLED CHEESE AVEC JAMBON 5\$
CRÊPES (3 PETITES) 5\$
SANDWICH BANANE NUTELLA 5\$

SPÉCIALITÉS MAISON

PLATEAU DES GASTRONOMES par plateau (4 pers) 65\$
Oeufs, saucisses maison, jambon cuit maison, bacon, pain de viande au jambon maison, cretons maison, ketchup aux pêches maison, gaufres, crêpes, fruits, moquette (haricots blancs à l'ail et tomates), pommes de terre et rôties. Eggs, house sausages, ham, bacon, ham meatloaf, waffle, pancakes, eggs, pork spread, fruit, potatoes, house ketchup, moquette (beans in garlic tomato sauce), potatoes and toasts.

TARTELETTE DE L'ARÔME 14\$
Feuilleté au fromage de chèvre, oignons rouges caramélisés, jambon, amandes rôties, servi avec laitue roquette, épinards, huile d'olive et réduction de vinaigre balsamique. Goat cheese pastry, homemade ham, caramelized red onions, grilled almond, served with roquette salad, spinach and balsamic vinaigrette.

CASSOULET DÉJEUNER 14\$
Moquette, jambon maison, saucisse maison et 2 oeufs au choix avec rôties. Moquette, ham, homemade sausages & choice of 2 eggs with toasts.

PIPERADE BASQUAISE 12\$
2 oeufs servis sur un lit de ratatouille avec jambon et rôties. 2 eggs with ratatouille, ham and toasts.

LES BECS SUCRÉS

LES GAUFRES 14\$
Deux gaufres, fruits frais, marmelade de fraises et canneberges, sirop d'érable. Two waffles, fresh fruit, strawberry & cranberry marmelade, maple syrup.

LES CRÊPES (1)7\$ (2)9\$ (3)11\$
Servies avec fruits frais et avec choix de sirop d'érable ou caramel ou marmelade de fraises et canneberges ou crème anglaise ou sirop chocolat.

1 CRÊPE BANANE CHOCO 12\$
Servie avec fruits. Served with fruit.

CRÊPE FARCIE AU JAMBON 13\$
Jambon, fromage suisse, oeufs brouillés, servie avec fruits frais, sirop. Ham, Swiss cheese, scrambled eggs, served with fresh fruit, maple syrup.

CRÊPE FARCIE AUX POMMES 13\$
Pommes, fromage brie, caramel, et servie avec fruits frais. Apples, brie cheese, caramel, served with fresh fruit.

PAIN DORÉ / FRENCH TOAST 13\$
Pain perdu maison caramélisé servi avec sirop d'érable et fruits frais. Thick homemade slices of bread with maple syrup and fresh fruit.

L'ESPACE SANTÉ

COUPE ÉNERGIQUE 10\$
Céréales maison avec fruits de saison, bananes et yogourt grec nature. Homemade cereal with seasonal fruit, bananas and greek yogurt.

LE SANTÉ 13\$
2 oeufs pochés avec fruits frais, fromage cottage ou yogourt, muffin anglais. 2 poached eggs with fresh fruit, cottage cheese or yogurt with an English muffin.

LES GRUAUX SANTÉ 10\$
SERVIS AVEC FRUITS FRAIS ET RÔTIE. SERVED WITH TOAST AND FRESH FRUIT

GRUAU GRANO 10\$
Graines de lin, graines de sésame, graines de citrouille, amandes, canneberges, abricots et dattes. Flax seeds, sesame seeds, pumpkin seeds, cranberries, almonds, apricots, dates.

GRUAU POMMES CANNELLE 10\$
Pommes déshydratées et cannelle. House dried apples and cinnamon.

GRUAU NOIX ET ÉRABLE 10\$
Noix caramélisées au sirop d'érable. Maple syrup caramelized nuts.

SALADE CAMPAGNARDE 13\$
Oignons et champignons sautés, lardons, lanières de poulet ou 2 oeufs pochés et vinaigrette balsamique à l'érable. Grilled onions, mushrooms, bacon, chicken or 2 poached eggs and maple balsamique dressing.

SALADE DU CHAMPION 13\$
Choix de poulet ou saumon fumé ou 2 oeufs pochés, courge butternut, kale, canneberges sèches, noix de Grenoble, fromage feta, quinoa, huile d'olive, citron. Choice of chicken or smoked salmon or 2 poached eggs, butternut squash, kale, walnuts, dried cranberries, feta cheese, quinoa, olive oil, lemon.

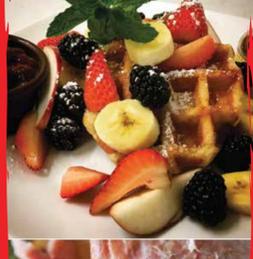
CLUB SANDWICH ANCIEN 14\$
Sandwich 3 étages, gros jambon froid, aioli au bacon, fromage suisse, tomates, laitue, servi avec salade de chou et patates. A 3 layered bread sandwich with thick cold ham, bacon aioli, Swiss cheese, tomatoes and lettuce, served with coldslaw and potatoes.

CLUB DÉJEUNER 14\$
Sandwich 3 étages, œuf crevé, bacon, tomates, fromage suisse, laitue et mayonnaise, servi avec fruits et patates. A three layer sandwich with bacon, slashed egg, swiss cheese, tomatoes, lettuce & mayonnaise, served with potatoes and fruit.

CLUB POULET 14\$
Sandwich 3 étages, poulet, bacon, tomate, laitue et mayonnaise, servi avec salade de chou et patates. A 3 layered bread sandwich with chicken, bacon, tomatoes, lettuce, mayonaise, served with coldslaw and potatoes.

SANDWICH VÉGÉ PATÉ 12.50\$
Végé pâté sur pain sans gluten, mayonnaise aux herbes du bas du fleuve, épinards, servi avec salade du jour. Veggie paté on gluten free bread, salted herbs mayonnaise, spinach, served with daily salads.

SOUPE À L'OIGNON 5\$ SOUPE DU JOUR 2,50\$



JAMBON MAISON
cuit dans la bière et le sirop d'érable
Homemade ham cooked in beer and maple syrup



PATATES MAISON
Avec épices maison et cuites dans du gras de bacon et oignons
Home spiced potatoes lightly cooked in bacon and onions



SAUCISSES MAISON
au porc et jambon
Homemade sausages ham & porc

