

À boire, aubergiste !

Jus biologiques

Limonade-framboise, Orange-mangue, Pomme du Québec, canneberge-pomgrenade. 5.25\$

Kombuchas biologiques

Thé vert et citronnelle, Gingembre, Hibiscus Chaï, Litchi et fruits de la passion (Fous de l'île, fait à Montréal: 473 ml) 5.75\$

Jus réguliers et autres liquides

Orange ou Pamplemousse. 4.75\$
Jus en bouteille (340 ml): Raisin-pomme, Orange ou Pomme. 4.75\$
Eau Montelier (gazéifiée) 4.25\$
Lait 4.25\$
Boisson de soya, amandes ou avoine 4.75\$

Des denrées bien de chez nous



Par souci pour l'environnement et par solidarité envers les petits producteurs dont nous faisons partie, c'est avec grand plaisir que le Bügel s'est associé, en 2008, au Marché de proximité de Québec. Cette initiative, qui favorise l'agriculture et le commerce de proximité, nous permet d'offrir nos produits au Marché, mais également d'intégrer à notre menu des produits locaux particulièrement savoureux qui, pour la plupart, sont biologiques.

Cassis et Mélisse: Leurs fromages de chèvre Quark aux fines herbes ainsi que celui aux canneberges et sirop d'érable.



Ferme VMT: Nos œufs pondus par des poules élevées en liberté et qui voient le soleil régulièrement.

Le Fumoir du Nord: Notre saumon, fumé selon une méthode de fumage et de salaison issue de nos ancêtres autochtones de la Basse-Côte-Nord du Québec.



Les Moulins de Soulange: Farines de spécialité de haute qualité moulues à partir de blés locaux issus de l'Agriculture Raisonnée™, cultivés dans le souci et le respect de l'environnement.



Les cuisines Fol-Âtre: Notre célèbre végépâté qui fait parler de lui de Québec à Bordeaux ! Nous l'offrons depuis 1987



Les jardins Atsenti Auarata: Toutes nos tisanes.

Miellerie Prince-Leclerc: Le miel du Québec que nous utilisons pour la fabrication de nos bagels plutôt que le sucre.



Only Blue: Les bleuets que nous utilisons dans nos desserts et bagels, qui sont cultivés sans engrais chimiques et sans pesticides.



Vous trouverez la fleur de lys devant les produits locaux

Les extras

- Beurre d'arachide. 2.00\$
- Confiture maison, miel, sirop d'érable 3.00\$
- Oignons, poivrons verts, champignons, jalapenos
Tomates, asperges, olives 3.25\$
- Brie 4.50\$
- Jambon, végépâté, fromage à la crème ou suisse, fruits 4.50\$
- Petite salade 7.95\$
- Yogourt maison fait de lait bio local. 5.50\$
- Dinde fumée. 5.50\$
- Saumon fumé. 6.50\$

Au déjeuner, en remplacement du café

- Café au lait tasse extra 2.00\$ • bol extra 2.50\$
- Cappuccino extra 2.50\$
- Chocolat chaud tasse extra 2.00\$ • bol extra 2.50\$
- Café viennois ou moka. tasse extra 2.50\$ • bol extra 3.00\$
- Café au lait d'avoine, amandes ou soya tasse extra 2.50\$ • bol extra 3.00\$
- Jus bio extra 2.25\$
- Jus régulier. extra 1.75\$
- Lait chaud extra 1.75\$

Tous les cafés peuvent être réchauffés 2 fois avec du café filtre.

- Café filtre 3.75\$
- Tisane des Jardins Atsenti Auarata 3.75\$
- Espresso court ou allongé 4.25\$
- Espresso double. 4.95\$
- Cappuccino 4.95\$
- Café au lait tasse 4.95\$ • bol... 6.00\$
- Café viennois ou moka tasse 5.50\$ • bol... 6.50\$
- Chocolat chaud tasse 4.95\$ • bol... 6.00\$
- Extra crème fouettée 2.50\$
- Chai Latte 6.00\$
- Extra lait d'avoine, soya, amandes, 1.00\$
- Extra miel du Qc. 1.50\$

Alcool

- Bouteille de vin (250 ml) 8.75\$
- Bière Boréale en bouteille (341ml) 6.95\$
- Bière de la microbasserie La Barberie (500 ml) 8.50\$

Le Bügel

Une expérience inattendue



Illustration et graphisme : Christine Baby

Illustration et graphisme : Christine Baby

Nos déjeuners

Tous nos déjeuners sont servis avec des fruits frais et un espresso allongé.*

Végé



Le Grand déjeuner du Bügel

1 ou 2 œuf(s) servi(s) avec bagel sésame grillé, végétépâté, tomates, fromage suisse, et confiture maison. 1 œuf 16.50\$ • 2 œufs 17.50\$

Végé



Le Petit déjeuner du Bügel

1 ou 2 œuf(s) servi(s) avec bagel sésame grillé, confiture maison et le choix entre le végétépâté ou le fromage suisse 1 œuf 14.75\$ • 2 œufs 15.75\$

Végé



Fraîche intro

(Sirop d'érable en sus, 3,00\$)

Yogourt nature maison fait de lait bio et céréales servis avec bagel sésame grillé et confiture maison. 16.25\$

Le Poussin

Bagel gratiné au four avec jambon, champignons, fromage à la crème aux fines herbes, oignons rouges, fromage suisse, le tout couvert d'un œuf miroir. demi 16.50\$ • complet 19.95\$

Végé



Le Poussin végétarien au chèvre

Bagel gratiné au four avec végétépâté, champignons, fromage Quark de chèvre aux fines herbes, oignons rouges, fromage suisse, le tout couvert d'un œuf miroir. demi 16.95\$ • complet 20.50\$

Végé



Le Bircher muesli

(Sirop d'érable en sus, 3,00\$)

Grandement inspiré de la délicieuse recette du feu restaurant le Mille-Feuille, ah nostalgie! Mélange maison d'avoine biologique, pommes, miel et dattes, accompagné de yogourt nature maison fait de lait bio, servi avec bagel sésame grillé et confiture maison. 16.25\$

Végé



Le Sandwich presque western

Bagel grillé avec végétépâté ou jambon, œuf tourné, laitue, tomates, fromage suisse et mayonnaise. 17.25\$

Repas enfant

(10 ans et moins)

Le Déjeuner enfant

Un œuf au choix ou un bol de céréales Envirokids servi avec demi bagel sésame grillé, fromage à la crème, confiture maison, quelques tranches de fruits et petit jus de fruits 11.50\$

Le 2 fromages gratiné

Demi bagel gratiné au four avec fromage crème aux fines herbes, jambon et suisse), servi avec crudités du moment ou fruits frais, un petit jus de fruits au choix et un brownie pour le dessert 12.50\$

* Possibilité de remplacer le café par un jus d'orange ou pamplemousse avec un léger supplément de 1\$. Pour tout autre remplacement, voir la section « Extras » au dos du menu.

* Possibilité de remplacer les fruits par une petite salade pour un léger supplément de 2.50 \$

Nos déjeuners sont servis de 8h à 14h en semaine, et de 8h à 15h les fins de semaine et jours fériés.

S'il vous plaît, aidez-nous à garder des prix raisonnables en ne gaspillant pas de nourriture. N'hésitez pas à informer nos employés si certains légumes ou fruits ne vous plaisent pas, afin qu'ils n'en mettent pas dans votre assiette. Merci de votre compréhension!

Nos bagels collation

Sur bagel sésame ou pavot. Il est possible de changer le bagel sésame par une autre variété moyennant un léger supplément de 0.50\$, Café filtre à 1.25\$, avec la collation, espresso extra 2.50\$.,

Bagel grillé, beurre 6.50\$

Bagel grillé, confiture maison. 7.25\$



Bagel grillé, fromage à la crème ou suisse 7.75\$



Bagel grillé, fromage Quark chèvre aux fines herbes. . . 8.50\$



Bagel au fromage suisse gratiné 9.25\$



Bagel grillé, végétépâté ou brie 9.25\$

Nos bagels repas (en sandwich)

Tous nos sandwichs sont servis avec une salade d'accompagnement, sur bagel sésame. Il est possible de changer le bagel sésame par une autre variété moyennant un léger supplément 0.50\$

Jambon-fromage

Bagel grillé avec jambon blanc de St-Gervais, laitue, fromage à la crème ou suisse 16.50\$

Salami hongrois

Bagel grillé avec laitue, salami hongrois fort et fromage à la crème ou suisse. 16.50\$

Végé



Tomates et fromage

Bagel grillé avec laitue, tomates et fromage à la crème ou suisse. . . . 15.00\$

Végé



Végépâté

Bagel grillé avec végétépâté, laitue, tomates et fromage à la crème ou suisse. . . 16.50\$

Saumon fumé à l'ancienne

Bagel grillé avec fromage à la crème, saumon fumé du Fumoir du Nord, oignons rouges, câpres, huile d'olive extra vierge, laitue et jus de citron . . 19.95\$

Dinde fumée

Bagel grillé avec poitrine de dinde fumée, mayonnaise au cari, tomates et laitue 17.50\$

Smoked meat

Bagel grillé avec smoked meat et cornichons 18.50\$

Nos salades

Salade grecque

Mesclun, laitue frisée, concombres, tomates, oignon rouge, feta, olives kalamata, le tout arrosé de jus de citron et d'huile d'olive, servi avec un bagel sésame grillé. demie 13.50\$ • compète 17.75\$

Végé

Salade Vegan

Mesclun, concombres, tomates, pacanes, olives kalamata, oignon rouge, carottes rapées, chou rouge, le tout arrosé de jus de citron et d'huile d'olive, servi avec une boule de végétépâté. demie 13.50\$ • compète 17.75\$

Végan

Nos soupes

Soupe du jour.petite 6.25\$ • grande 7.95\$

Gaspacho (en saison estivale) petit 6.95\$ • grand 8.50\$

Soupe repas (servie avec petite salade et bagel sésame grillé) (ajoutez) 8.00\$

Nos gratinés

Tous nos gratinés sont servis avec une salade d'accompagnement, sur bagel sésame. Il est possible de changer le bagel sésame par une autre variété moyennant un léger supplément 0.50\$

Le 2 fromages

Bagel gratiné au four avec jambon, fromage à la crème aux fines herbes, fromage suisse et mozzarella demi 15.25\$ • complet 18.50\$

Le Croque

Bagel gratiné au four avec jambon, asperges, tomates, fromage suisse et mozzarella demi 15.25\$ • complet 18.50\$

Le Provençal

Bagel gratiné au four avec tomates, pesto, fromage brie et mozzarella. demi 15.25\$ • complet 18.50\$

Végé

Végé



Le Végé

Bagel gratiné au four avec végétépâté, tomates, poivrons verts, oignons, champignons, olives vertes, fromage suisse et mozzarella demi 15.25\$ • complet 18.50\$

Végé

Le si bon Nikos à la grecque

Bagel gratiné au four avec tomates, poivrons vert, jalapenos fromage feta, oignons rouges, olives kalamata, origan et fromage mozzarella . . . demi 15.25\$ • complet 18.50\$

Végé

Le Sarza

Bagel gratiné au four avec sauce tomate épicée maison, poivrons verts, tomates, champignons, fromage suisse, mozzarella et le choix entre olives kalamata, anchois ou jalapeños demi 15.25\$ • complet 18.50\$

Le Sarza plus

Bagel gratiné au four avec sauce tomate épicée maison, jambon, salami hongrois fort, tomates, poivrons verts, champignons, fromage suisse, mozzarella et le choix entre olives kalamata, anchois ou jalapeños demi 15.75\$ • complet 19.95\$

Végé



Le Chèvre chaud

Bagel gratiné au four avec tapenade d'olives noires maison, tomates, fromage de chèvre, oignons verts, amandes effilées et mozzarella demi 15.75\$ • complet 19.95\$

Végé

Le Brie fondant

Bagel gratiné au four avec tranches de pomme, miel, moutarde de dijon, brie, pacanes et mozzarella. . demi 15.75\$ • complet 19.95\$



Le Saumon pesto

Bagel gratiné au four avec pesto, saumon fumé du Fumoir du Nord, oignons rouges, câpres, fromage suisse et mozzarella. demi 17.25\$ • complet 21.95\$

Végé



Le Sauvagine

Bagel gratiné au four avec végétépâté, confit d'oignons caramélisés maison, canneberges séchées, pacanes, moutarde forte, fromage Sauvagine et mozzarella demi 17.25\$ • complet 21.95\$

Nos desserts

Goûtez à nos bons desserts maison!

Gâteaux et tartes maison 7.25\$

Brownies maison 4.60\$