À boire, aubergiste!

Jus biologiques

Kombuchas biologiques Thé vert et citronelle, Gingembre, Hibiscus Chaï, Litchi et fruits de la passion

Eau d'érable biologique Mapple 3 500 ml Boisson contenant naturellement beaucoup d'électrolytes..... 5.75\$

Jus réguliers et autres liquides...

Orange ou Pamplemousse	4.25\$
Jus en bouteille (340 ml): Raisin-pomme, Orange ou Pomme	4.25\$
Eau Montelier (gazéifiée)	4.25\$
Lait	4.25\$
Boisson de soya, amandes ou avoine	4.50\$



oalo mao	
Tisane des Jardins Atsenti Auarata	3.50\$
Espresso court ou allongé	
Espresso double	4.95\$
Cappuccino	4.95\$
Café au lait	. tasse 4.75\$ • bol 5.75\$
Café viennois ou moka	. tasse 5.25\$ • bol 6.25\$
Chocolat chaud	. tasse 4.75\$ • bol 5.75\$
Extra crème fouettée	1.75\$
Chai Latte	5.60\$
Extra lait d'avoine, soya, amandes	0.75\$
Alcool	

	AICOUI	
	Bouteille de vin (750 ml) 32.00\$ • Biologique (selon disponibilité) (36.00\$
	Bouteille de vin (250 ml)	
9	Bière Boréale en bouteille (341ml)	6.25\$
	Bière de la microbasserie La Souche (500 ml)	

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.



FUM IR

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.

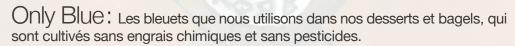
Les Moulins de Soulange: Farines de spécialité de haute qualité moulues à partir de blés locaux issus de l'Agriculture Raisonnée™, cultivés dans le souci et le respect de l'environnement.



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.



Vous trouverez la fleur de lys devant les produits locaux

Les exíras

 Beurre d'arachide. Confiture maison, miel, sirop d'érable. Oignons, poivrons verts, champignons, jalapenos 	
Tomates, asperges, olives	3.00\$
• Brie	
Jambon, végépâté, fromage à la crème ou suisse, fruits	4.50\$
Petite salade	
• Yogourt	4.95\$
• Dinde fumée	5.50\$
• Saumon fumé	6.00\$

Au déieuner, en remplacement du café

, 10, 0,0,00,101, 011,1011,1010,0	01110111 0101 00110
Café au lait	tasse extra 2.00\$ • bol extra 2.50
Cappuccino	extra 2.10
Chocolat chaud	tasse extra 1.50\$: bol extra 2.25
Café viennois ou moka	tasse extra 2.00\$ • bol extra 3.25
• Jus bio	extra 2.25
• Lait chaud	extra 2.25
· Café au lait d'avoine, amandes ou soya	tasse extra 2.75\$ • bol extra 3.25

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



Nos déjeuners

des fruits frais et un espresso allongé.*

Végé Le Grand déjeuner du Bügel

1 ou 2 œuf(s) servi(s) avec bagel sésame grillé. végépâté, tomates, fromage suisse,

Végé Le Petit déjeuner du Bügel

1 ou 2 œuf(s) servi(s) avec bagel sésame grillé, confiture maison et le choix entre le végépâté ou le fromage suisse 1 œuf 12.75\$ • 2 œufs 14.00\$

Végé Fraîche intro (Sirop d'érable en sus, 2,00\$) Yogourt nature et céréales servis avec

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 15.50\$ • complet 18.75\$

Végé Le Poussin végétarien au chèvre

Bagel gratiné au four avec végépâté, champignons, fromage Quark de chèvre con fin oignons rouges, fromage suisse, le tout couvert d'un œuf miroir. demi 16.25\$ • complet 19.50\$

Le Bircher muesli (Sirop d'érable en sus, 2,00\$)

Grandement inspiré de la délicieuse recette du feu restaurant le Mille-Feuille, ah nostalgie! Mélange maison d'avoine biologique du Québec, pommes, miel et dattes, accompagné de yogourt nature,

Le Sandwich presque western

Bagel grillé avec végépâté ou jambon, œuf tourné, laitue, tomates,

Le bagel à la mode pain doré amélioré

Bagel du moment, oeuf, crème sure, cassonade, vanille, zeste d'orange, le tout moulé en deux muffins

Repas enfaní (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,

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,

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

* Possibilité de remplacer les fruits par une petite salade pour 3.95 \$

* Le second allongé est à 2.50\$ avec l'un des déjeuners ci-haut.

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\$, ce pour tous nos repas. Café filtre inclus avec les collations, premier allongé 2.50 Bagel grillé, beurre 6.50\$ 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, végépâté ou brie 9.25\$

Nos bagels repas (en sandwich)

Jambon-fromage

Bagel grillé avec jambon blanc de St-Gervais, laitue,

Salami hongrois

Bagel grillé avec laitue, salami hongrois fort et

Végé 🔥 Tomates et fromage

Bagel grillé avec laitue, tomates et fromage à la crème ou suisse. 12.75\$

végé 🍁 Végépâté

Bagel grillé avec végépâté, laitue, tomates et fromage crème ou suisse. . 14.75\$

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 . . 18.50\$

Dinde fumée

Bagel grillé avec poitrine de dinde fumée,

Smoked meat

Badel drillé avec smoked meat et cornichons 16.75\$

Nos salades

Salade grecque

Mesclun, laitue frisée, concombres, tomates, fromage feta, olives kalamata, oignon rouge, le tout arrosé de jus de citron et d'huile d'olive, servi avec un bagel sésame grillé. demie 11.75\$ • compète 15.75\$

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 végépâté.......demie 11.75\$ • compète 15.75\$

Nos soupes

Soupe du jour.....petite 5.75\$ • grande 7.00\$ Gaspacho (en saison estivale) petit 6.50\$ • grand 8.00\$ Soupe repas (servie avec petite salade et bagel sésame grillé) (ajoutez) 6.00\$

Nos grafinés

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 12.75\$ • complet 17.25\$

Le Croque

Bagel gratiné au four avec jambon, asperges, tomates, fromage suisse et mozzarella demi 12.75\$ • complet 17.25\$

Le Provencal

Bagel gratiné au four avec tomates, pesto, fromage brie et mozzarella......demi 12.75\$ • complet 17.25\$

Végé Le Végé

Végé

Bagel gratiné au four avec végépâté, tomates, poivrons verts, oignons, champignons, olives vertes, fromage suisse et mozzarella demi 12.75\$ • complet 17.25\$

Le si bon Nikos à la grecque

Bagel gratiné au four avec tomates, pouvrons vert, jalapenos fromage feta, oignons rouges, olives kalamata, origan et fromage mozzarella..... demi 12.75\$ • complet 17.25\$

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 12.75\$ • complet 17.25\$

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 14.25\$ • complet 18.95\$

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 14.25\$ • complet 18.95\$

Le Brie fondant

Bagel gratiné au four avec tranches de pomme, miel, moutarde de dijon, brie, pacanes et mozzarella. . demi 14.25\$ • complet 18.95\$

Le Saumon pesto

Bagel gratiné au four avec pesto, saumon fumé du Fumoir du Nord, oignons rouges, câpres, fromage suisse et mozzarella......demi 15.75\$ • complet 19.95\$

Le Sauvagine

Bagel gratiné au four avec végépâté, confit d'oignons maison caramélisés, canneberges séchées, pacanes, moutarde forte, fromage Sauvagine et mozzarella demi 15.75\$ • complet 19.95\$

NOS desserts Goûtez à nos bons desserts maison!