



www.grainsdefolie.ca

171, BOUL. SAINT-PIERRE O. À CARAQUET

506.727.4001

NOS DÉJEUNERS DE LA FIN DE SEMAINE

Notre brouillade marseillaise

Oeufs brouillés sur tomates, poivrons et oignons, accompagnés au choix de chorizo, jambon ou saucisse française. Le tout servi avec pommes de terre rissolées9,95 \$

Nos grains rôtis

(Les rôties ne sont pas beurrées)

Rôties et confiture maison4,95 \$

Rôties avec creton maison et compote de pommes.....6,25 \$

Bagel (miel et avoine, nature ou Montréal) avec fromage à la crème et confiture maison.....5,95 \$

Pain baguette, fromages et pâté servis avec compote de pommes 7,85 \$

Nos pains dorés

(Petit jus d'orange ou de tomate à 1 \$ avec la commande d'un pain doré)

Nature.....8,95 \$

Choco banane11,95 \$

Petit fruits et crème anglaise11,95 \$

Pomme caramel et noix pralinées.....12,95 \$

Brie et framboises13,95 \$

Nos gaufres

(Petit jus d'orange ou de tomate à 1 \$ avec une commande de gaufres)

Nature.....8,95 \$

Choco banane11,95 \$

Petit fruits et crème anglaise12,95 \$

Pomme caramel à la fleur de sel et noix pralinées12,95 \$

Nos habituels

Muffin du jour1,95 \$

Salade orzo aux fruits4,75 \$

Yogourt avec granola maison4,95 \$

Et bien sûr, nos viennoiseries..... Prix variés

Tous nos mets sont préparés avec des aliments de base, ce qui rehausse la saveur des produits et augmente leur valeur nutritive. Le choix des produits d'ici est privilégié dans la préparation de nos mets. De cette façon, nous encourageons les producteurs locaux et le développement de l'économie régionale.

Nos folles omelettes

(Servies avec rôties et pommes de terre rissolées. Petit jus d'orange ou de tomate à 1 \$ avec la commande d'une omelette)

Au naturel : Omelette à trois œufs, sel et poivre.... tout simplement	8,95 \$
La chèvière : Fromage de chèvre, tomates et persil.....	10,95 \$
La mycologue : Champignons, fromage suisse et poivre concassé.....	10,95 \$
L'onctueuse : Épinards, brie et sauce béchamel	10,95 \$
La Bergeronne : 3 fromages (Arcadie, brie, mozzarella)	12,95 \$
La French Popeye : Épinards, saucisse française et fromage mozzarella	11,95 \$
L'Alpine : Jambon, gruyère et ciboulette	11,95 \$
L'Atlantique : Saumon, fromage fumé Arcadie, persil et citron.....	12,95 \$
L'indécise : créez votre omelette (jusqu'à 3 ingrédients) : oignons, champignons, tomates, épinards poivrons, échalotes, fromage, une viande (jambon, saucisse française ou chorizo).....	11,95 \$

Nos bénédictees

(Servies avec pommes de terre rissolées. Petit jus d'orange ou de tomate à 1 \$ avec la commande d'un des plats suivants)

Les œureux : œufs pochés, jambon et sauce hollandaise sur muffin anglais.....	12,95 \$
Les œuphoriques : œufs pochés, tapenade d'olives, épinards et sauce au fromage sur muffin anglais	13,95 \$
* Nid de poireaux : œufs pochés, tomates, fromage de chèvre poivré et sauce vierge sur nid de poireaux en crème	13,95 \$
* Aux saveurs indiennes : œufs pochés dans sauce aux tomates concassées, champignons, fromage feta, ail, paprika, curcuma, cumin et persil.....	13,95 \$

** Avec rôties à mie blanche ou sans gluten.*

Les œufolies

Le croissant à la Fanfan : œufs brouillés et jambon dans un croissant nappé d'une sauce au fromage.....	13,95 \$
Le croque-maitresse : bagel avec œuf tourné, saumon fumé et fromage à la crème	13,95 \$
Le bedon rond : œuf tourné déposé sur un monticule de pommes de terre rissolées avec oignons, champignons, boudin, jambon, saucisse et chorizo	15,95 \$

Un peu de cocologie

(œufs tournés, brouillés ou pochés servis avec rôties et pommes de terre rissolées)

Un coco	6,95 \$	Deux cocos	7,95 \$	Trois cocos	8,95 \$
---------------	---------	------------------	---------	-------------------	---------

Ajoutez un de nos à côté pour 2 \$

Creton	Saumon fumé	Saucisse française	Pommes de terre rissolées
Jambon	Crème anglaise	Sauce hollandaise	Sauce au fromage
Œuf	Boudin	Sirop d'érable	Pain sans gluten

Boissons chaudes

Café filtre (velouté, corsé, déca).....	1,95 \$
Café expresso	2,80 \$
Café viennois	2,90 \$
Café allongé.....	2,90 \$
Petit latté	3,25 \$
Grand latté (bol).....	4,20 \$
Cappuccino.....	3,10 \$
Café moka	3,35 \$
Chocolat chaud.....	2,90 \$
Thé / Tisane	1,95 \$
Cidre chaud	2,75 \$

Boissons froides

Jus d'orange ou de tomate (petit)	2,00 \$
Jus d'orange ou de tomate (grand)	3,00 \$
Lait 2 % ou chocolat (petit)	1,75 \$
Lait 2 % ou chocolat (grand)	2,95 \$
Cidre de pomme.....	2,20 \$
Pétillant aux pommes	2,95 \$
Pétillant pommes-canneberges	2,75 \$
Mimosa.....	4,95 \$

Smoothies

Choix de 2 ingrédients parmi les suivants :

banane, bleuets, épinards, fraises,
framboises, mangue, pêche..... 5,45 \$

Ajoutez-y une cuillerée à table d'énergie
nutritive (graines de chia, graines
de tournesol, graines de chanvre,
flocons d'avoine sans gluten)..... 1,00 \$

déjeuners et dîners

disponibles tous les jours

Nos déjeuners sont préparés quotidiennement avec soin à partir d'aliments frais.

Pour dîner, une gamme de soupes, sandwiches, salades, paninis, quiches et pizzas saura inspirer votre estomac.

Vos pupilles et papilles en seront ravies.

Saviez-vous que?

- L'édifice qui abrite Grains de folie a été complètement rénové et restauré en 2007. Tous les artisans impliqués dans les travaux sont originaires de la Péninsule acadienne. Construit il y a plus d'un siècle, le bâtiment a d'abord servi de magasin général avant d'abriter une lingerie opérée par des membres de la famille Mailhot.
- Les murs de Grains de folie sont tapissés par un canevas peint à la main par Luc Rondeau de Caraquet. Il a utilisé la technique du cubisme et s'est inspiré des niches d'activités de l'entreprise pour compléter son œuvre. Merci Luc de partager ainsi ton immense talent!
- La farine utilisée dans la confection de nos pains et pâtisseries est biologique. La plupart de nos pains ne contiennent aucun sucre, gras ou agent de conservation.
- Notre café est torréfié avec soin quelques jours avant de vous le servir par un des grands baristas au Nouveau-Brunswick. Terry Montague de Café DownEast à Notre-Dame de Kent choisi ses fournisseurs en fonction de leur capacité à respecter des normes de travail équitable pour les producteurs.
- Toutes nos charcuteries proviennent de la Ferme du diamant située non loin de Cap Pelé au Nouveau-Brunswick. Originaires des îles St-Pierre et Miquelon, les propriétaires de l'entreprise misent sur la transformation de produits locaux exempts d'agent de conservation ou autres additifs.