

NOS DÉJEUNERS

Nos folles omelettes

(Servies avec rôties. 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 chèvrrière 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 et mozzarella) 11,95 \$

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 \$

Coco(s) sur semaine

(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 \$

Le P'tit grillé du matin

Un petit grillé style « grilled cheese » aux couleurs et saveurs de la semaine 8,95 \$

Informez-vous auprès de votre serveur

Folie fruitée de la semaine

Gaufre, délice aux fruits 10,95 \$

Informez-vous auprès de votre serveur

Smoothies déjeuner 5,45 \$

Choix de 2 ingrédients parmi les suivants : banane, bleuets, épinards, fraises, framboises, mangue, pêche

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 \$

Nos grains rôtis

(Les rôties ne sont pas beurrées)

Rôties et confiture maison	4,95 \$
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 habituels

Salade orzo aux fruits	4,75 \$
Yogourt avec granola maison	4,95 \$
Et bien sûr, nos viennoiseries	Prix variés

Frais du four

Muffins du jour	1,95 \$
Viennoiseries : Croissant	2,15 \$
Petit pain au chocolat	2,35 \$
Croissant aux amandes	3,35 \$
Torsade au chocolat	2,95 \$
Escargot aux pistaches	2,95 \$

Extras 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

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!