

# FLETCHERS

—  
ESPACE  
CULINAIRE

4040 BOUL. ST. LAURENT, ON THE CORNER OF DULUTH

## GRANOLA BOWL | 6

House granola, CULT yogurt & seasonal compote

## MAINS

### BREAKFAST SANDWICH | 11.50

Za'atar fried egg, arugula, tomato, emmental & harissa mayo on rye, served with latkes

### CHOCOLATE BABKA

### FRENCH TOAST | 13.50

served with cherry compote and vanilla yogurt, topped with pomegranate molasses and candied pistachios

### HALLOUMI AND ZA'ATAR FRIED

### EGG TARTINE | 10

Za'atar fried egg, marinated halloumi, roasted eggplant & onion, and seared tomatoes on black bread, topped with sumac yogurt and dukkah

### MOROCCAN STYLE

### BAGEL BOARD | 14

Saint Viateur bagel served with preserved lemon cream cheese, ras-la hanout gravlax, and pickled red onions

## DRINKS

ROSEWATER CHAI (HOT/COLD) | 4

ORANGE JUICE | 3

DISPATCH POUR OVER | 3.25

TEA | 3.25

## EXTRAS

ZA'ATAR FRIED EGG | 2.50

LATKES (2) | 4.50

TOAST (RYE/CHALLAH) | 2

TOASTED SESAME SEED BAGEL | 2

# FLETCHERS

—  
ESPACE  
CULINAIRE

4040 BOUL. ST. LAURENT, SUR LE COIN DE DULUTH

## BOL GRANOLA | 6

Granola maison, yogourt CULT & compote de saison

## PLAT PRINCIPAL

### SANDWICH DÉJEUNER | 11.50

Oeuf frit au za'atar, roquette, tomate, emmental et mayonnaise harissa sur pain seigle servi avec latkes

### TARTINE AU HALLOUMI ET OEUF

#### FRIT AU ZA'ATAR | 10

Oeuf frit au za'atar, halloumi mariné, aubergines et oignons grillés, tomates poêlées sur pain noir, garnie de yogourt au sumac et dukkah

### PAIN DORÉ DE BABKA AU

#### CHOCOLAT | 13.50

servi avec compote de cerises et yaourt au vanille, garnie de mélasse de grenade et de pistaches confites

### PLAT BAGEL AU STYLE

#### MAROCAIN | 14

Bagel St-Viateur avec fromage à la crème au citron confit, gravlax au ras-al hanout, et oignons rouges marinés

## BOISSONS

CHAI EAU DE ROSE (CHAUD/FROID) | 4

JUS D'ORANGE | 3

CAFÉ FILTRE "POUR OVER" | 3.25

CAFÉ COLD BREW | 3.25

THÉ | 3.25

## À-CÔTÉS

OEUF FRIT AU ZA'ATAR | 2.50

LATKES (2) | 4.50

PAIN GRILLÉ (SEIGLE/CHALLAH) | 2

BAGEL AU SÉSAME GRILLÉ | 2