

FLETCHERS

—
ESPACE
CULINAIRE

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

TO START
INCLUDED WITH ORDER OF ANY MAIN

GRANOLA BOWL
House granola, CULT yogurt & seasonal compote

MAINS

BREAKFAST SANDWICH | 12.50

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

HALLOUMI AND ZA'ATAR FRIED EGG TARTINE | 11

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

CHOCOLATE BABKA FRENCH TOAST | 14.50

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

MOROCCAN STYLE BAGEL BOARD | 15

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
SIDE OF 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

AMUSE BOUCHE
INCLUS AVEC TOUS LES PLATS PRINCIPALS

BOL GRANOLA
Granola maison, yogourt CULT & compote de saison

PLAT PRINCIPAL

SANDWICH DÉJEUNER | 12.50

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

TARTINE AU HALLOUMI ET OEUF FRIT AU ZA'ATAR | 11

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 | 14.50

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

PLAT BAGEL AU STYLE MAROCAIN | 15

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
THÉ | 3.25

À-CÔTÉS

OEUF FRIT AU ZA'ATAR | 2.50
CÔTÉ DE LATKES (2) | 4.50
PAIN GRILLÉ (SEIGLE/CHALLAH) | 2
BAGEL AU SÉSAME GRILLÉ | 2