



Café & Spa

HÔTEL MONTFORT

REPAS, CAFÉS & BOISSONS



Coin repas

Potage du jour | 5.
Inspiration du chef

Salades du moment | 6.
Variété selon les fraîcheurs du marché

Pain quotidien | 9.
Sandwich du jour

Grilled cheese | 6.5
Cheddar ou fromage suisse,
bacon, oignons caramélisés

Wrap déjeuner | 7.5
Chorizo ou bacon

Collations

Croustilles *Miss Vickie's* | 3.
Saveur au choix

Muffin moelleux | 4.
Fournée du jour

Biscuit ou macaron | 1.5
Variété du moment

Mugcake | 3.5
Gâteau dans une tasse

Collations VITALI•T

Collations naturelles et savoureuses
pour faire le plein d'énergie

Mélange de noix | 4.
Noix cajous rôtis | 5.

Cafés

Lait d'avoine offert en substitution

Café régulier, chocolat chaud, lait | 3.
Café allongé | 4.
Cappuccino | 5.
Latté | 6.
Espresso | 4.
Espresso double | 6.
Latté Mokaccino | 6.
Affogato | 6.
Extra sirop | .75

Thés et tisanes

Thé | 3.
Vert | Noir | Jasmin | Earl Grey

Tisane | 3.
Camomille | Menthe

London Fog | 5.75

Matcha | 5. (petit) | 6. (grand)

Chai latté | 5.75

Tisane La Re-Source-Hier (35 g) | 15
Produit de la région fabriqué à partir
de plantes cueillies à la main avec amour

Boissons douces

Boisson gazeuse | 3.
Cola | Cola diète | Sprite | Soda | Eau tonique

Jus au choix et thé glacé | 3.

Limonade | 5.

Eau gazéifiée ou non gazéifiée (355 ml) | 3.
Personnalisé Hôtel Montfort



Café & Spa

HÔTEL MONTFORT

COCKTAILS, VINS & BIÈRES



Cocktails classiques

Cocktail du jour | 12.

Variété à l'ardoise

Bloody Caesar | 11.

Vodka, sauce Worcestershire, épices maison, haricots *Extreme Beans*, Caesar mix

Espresso Martini | 12.

Vodka, liqueur de café, espresso

Margarita | 12.

Téquila, triple sec, jus de lime, sirop simple

Sangria | 11. (verre) | 29. (pichet)

Recette de la saison

Vin blanc ou rouge

Sélection de la maison

40. (bouteille) | 11. (verre)

Prêts-à-boire

Atypique – Amaretto Sour (355 ml) | 7.

Notes acidulées, goût d'amande

Atypique – Mojito (355 ml) | 7.

Saveurs de menthe, jus de citron vert, rhum alternatif

Atypique – Spritz (355 ml) | 7.

Apéritif d'origine italienne avec des notes d'amertume alliées à l'acidité des agrumes

Milton Corner (355 ml) | 7.

Cidre pétillant, sec, effervescent et désaltérant
Cidrerie Milton

Bières

Ô Quai des Brasseurs (473 ml)

Dans ta Fraise 6% | 13.

Shortcake IPA

La Barbe Rousse 5.5% | 12.

Ale rousse

La Brambasi 5% | 13.

Blanche belge aux framboises

La P'tite Dernière 5% | 12.

Blonde lager

La P'tite Floride 6.7% | 13.

Juicy NEIPA

La Piranhop 6.5% | 13.

IPA américaine

Le Temps d'une Pinte (473 ml)

Blanche des Ursulines 6.4% | 13.

Witbier traditionnelle

Baume à Normand 4.2% | 13.

Gose à la menthe et framboise jaune

Sans alcool – Sober Carpenter (473 ml) | 7.

Bière artisanale – Rousse | Blonde | IPA

Spiritueux

Amaretto Avril (Liqueur ambrée) | 10.

Amermelade (Apéritif amer) | 8.

Bacardi Blanc (Rhum) | 8.

Baril Caché (Whisky) | 12.

Carolans (Crème irlandaise) | 8.

Grand Marnier (Cognac) | 12.

Kahlua (Liqueur de café) | 8.

Sortilège (Whisky à l'érable) | 8.

Supersonic (London Dry Gin) | 10.

Téquila Sauza (Mexique) | 8.

Triple sec (Liqueur d'agrumes) | 8.

Vodka Sur Glace (Vodka) | 8.

Wabasso (Dry Gin) | 10.

Wabasso Épicé (Rhum) | 8.