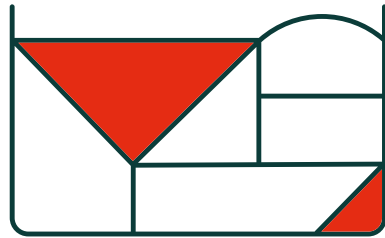


AUX ANGLES RONDS

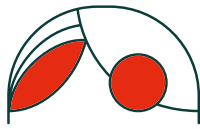
ESPACE CRÉATIF



Buvette - Café - Ateliers - Évènements - Location de salle

Service au comptoir, Merci.

Ouvert tous les jours à partir de 9h -
Fermeture selon les évènements du jours.



Menu Salé

**Assiettes de deux empanadas avec
Soupe ou salade du jour**

Empanadas au choix:

Épinard Ricotta

Oignon Fromage

Légumes grillés

Option sans gluten: fromage vegan, tomate basilic +1\$

15\$

Salade du jour

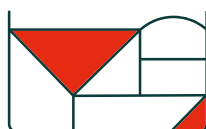
Voir ardoise. Possible en entrée ou en repas.

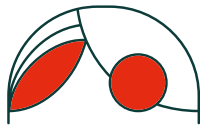
5,50\$/13\$

Soupe du jour

Voir ardoise. Possible en entrée ou en repas avec pain.

5,50\$/13\$





Grilled Cheese

Grilled cheese cheddar

pain blanc, cheddar marbré

4\$

Grilled cheese Mozzarella Pesto

Pain blanc, pesto, Mozzarella, tomates. (contient: noix de cajou, pignons, parmesan, huile d'olive et de tournesol)

5\$

Grilled cheese Brie Pommes Noix

Pain blanc, Brie double crème du Québec, pomme, miel, noix

6,75\$

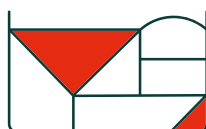
Grilled cheese du moment

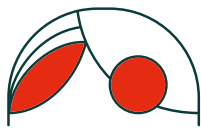
Selon nos envies du moment. *Voir ardoise.*

\$

Option oignon caramélisés +0.50\$

Pain sans gluten +1,50\$





Menu Sucré

Biscuit Vegan

Banane, peanut butter, chocolat Pistoles Noir Guayaquil 64%,
fleur de sel

2,80\$

Biscuit double chocolat

Beurre, chocolat Pistoles Noir Guayaquil 64%, chocolat blanc
satin 30%, fleur de sel

2,80\$

Biscuit du jour

Il se peut que l'on te surprenne, vérifie notre boîte à biscuits!

2,80\$

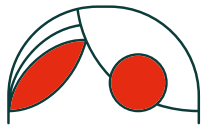
Muffin du jour

Varie selon l'humeur du staff!

Quelques exemples: - double chocolat, noix grenoble, graine
de tournesol, cannelle - Citron et pavot - Fleur d'oranger et
glaçage chocolat blanc - Carottes graines de courges

3\$





Menu Bières

Bières régulières

7,50\$

Blonde, Alchimiste

Blanche, Alchimiste

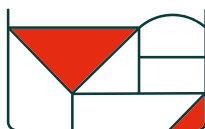
Pale ale, Alchimiste

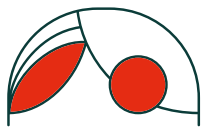
Rousse, Alchimiste

Dry stout, Alchimiste

Session IPA, Glutenberg

Pale ale, Glutenberg



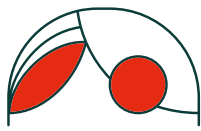


Menu Bières

Bières du moment

Bière blonde, MonsRegius	8,50\$
Bière IPA Brute, MonsRegius	8,50\$
Bière IPA , Fruit punch de Vox Populi	8,50\$
Bière Session IPA Fleur de Vilain	8,50\$
Bière Blanche, La Knowlton Co.	8,50\$
Stout à l'avoine, La Knowlton Co.	8,50\$
Bière Sûre vitaminée, Orange, citron, carottes Brasserie Beauregard	8,50\$





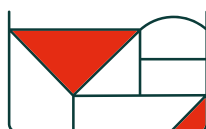
Menu Bières sans alcool et cidres

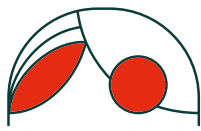
Bières régulières sans alcool

Blonde sans alcool, de Oshlag	7,50\$
Rousse sans alcool, Alchimiste	7,50\$
IPA sans alcool, Alchimiste	7,50\$

Cidres

Cidre Brut Oiseau rare, URUBU	8,50\$
Cidre Brut Griotte Dérive , URUBU	8,50\$





Menu Vins au verre

Vins blancs

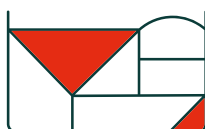
Maria Bonita, Portugal, Vinho Verde 2021	9\$
Bread & Butter, Californie, Chardonnay Napa 2021	12\$

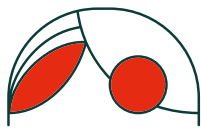
Vins Rouge

Agiorgitiko Natur, Grèce, 2020	9\$
Côte du Rhône, Daumen, 2020, Nature	12\$

Vin Orange, macération

Cantine Imperatore Veritas 2019, Italie, Orange	12\$
---	------





Menu Vins à la bouteille

Vins blancs

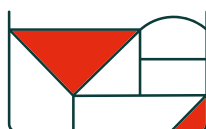
Alchymiste, Grèce, Vin blanc sec, 2022	48\$
Tutti Frutti, Les vins Pirouettes Alsace 2021	55\$
Parajes del Valle Macabeo, Espagne 2022	45\$
Maria Bonita, Portugal, Vinho Verde 2021	43\$

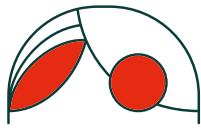
Vins Rouge

Dolcetto D'Alba, Italie Piémont, 2022	54\$
Les Beatines, Provence, 2020	49\$

Vin Orange, macération

Meinklang, orange, Autriche	55\$
-----------------------------	------





Menu Cocktails

Tequila sour

