
Pasta

Tomate basilic 4,75 \$

Riche sauce tomate, garnie de basilic frais d'huile d'olive et de fromage *Grana Padano*

Al arabiatta 4,75 \$

Sauce tomate relevée de piment chili avec basilic frais et huile d'olive

Aglio e olio 4,50 \$

Ail légèrement sautée à l'huile d'olive avec persil frais, piment chili et garnie de fromage *Grana Padano*

Matriciana 4,95 \$

Oignon, *guanciale* (bajoue de porc) et piment chili sautés dans une sauce tomate et garni de persil frais, huile d'olive et fromage *Grana Padano*

Bolognese 6,95 \$

Ragu de bœuf braisé classique

Pizza

Inspirées de la tradition napolitaine, toutes nos pizzas sont fabriquées à la main et font environ 10 pouces de diamètre

Marinara 4,00 \$

Sauce tomate, basilic frais, ail, origan et huile d'olive

Margherita 5,25 \$

Sauce tomate, basilic frais, mozzarella fraîche et huile d'olive

Salami 5,50 \$

Sauce tomate, basilic frais, salami napoli Fumagalli *piccante* mozzarella fraîche et huile d'olive

Prosciutto cotto 5,75 \$

Jambon cuit italien, mozzarella fumée, basilic frais et huile d'olive

Calzone 5,75 \$

Salami *piccante*, mozzarella fumée, basilic frais et huile d'olive

Dîners à la carte

Frittata 3,75 \$

Généreuse omelette italienne garnie de légumes et pommes de terre

Chili con carne 5,60 \$

Réconfortant mijoté de bœuf avec haricots noirs, piments *chipotle* et tomate, servie avec crème sûre, coriandre fraîche et croustilles de tortillas maison

Crêpe farcie 3,50 \$

Crêpe fine garnie selon l'inspiration du moment

Saucisse et légumes rôtis 6,50 \$

Saucisse italienne artisanale à la fenouil servie avec légumes rôtis au balsamique

Panini

Jambon cheddar 5,25 \$

Jambon cuit italien, cheddar fort de l'Ontario et mayo maison sur pain baguette frais du jour

Salami Napoli 5,35 \$

Salami napoli Fumagalli *piccante*, provolone local et mayo maison sur ciabatta

Thon 4,75 \$

Zeste de citron, concombres, tomates et huile d'olive extra vierge sur ciabatta

Dinde fumée 5,25 \$

Provolone local et mayonnaise maison sur ciabatta

Poulet rôti 5,75 \$

Avec mayo maison et oignons marinés sur petit pain français

Porc BBQ 5,00 \$

Effiloché d'épaule de porc avec sauce BBQ maison sur petit pain français

Saucisse italienne 5,00 \$

Saucisse italienne artisanale au fenouil, aubergines marinées et piments forts sur petit pain français

Falafel 4,50 \$

Croquettes de pois chiches avec mayo à l'ail, laitue et navets marinés sur pita

Menu à l'ardoise

Tous les jours, nos chefs préparent plusieurs menus simples, délicieux et inspirés des arrivages du marché à partir de 4,75 \$

Accompagnements

Soupe du jour 2,00 \$

Salades du jour 2,75 \$/p 5,50 \$/g

Un supplément s'ajoute pour les salades contenant de la viande, du fromage ou des noix.

Patates 2,00 \$

Pommes de terre taillées en cubes frites et croustillantes

Légumes verts 2,75 \$

Légumes verts sautés à l'huile d'olive avec un peu d'ail

Arancini 2,00 \$

Boule de riz farcie de cheddar fort de l'Ontario, petit pois et servie avec sauce tomate et fromage *Grana Padano*

Pâtisseries

Panna cotta 1,50 \$

Onctueux mélange de lait, crème, sucre et zestes d'agrumes. Servi avec un coulis de fraises maison

Canolli 1,25 \$

La fierté des Siciliens. Une coquille de pâte frite remplie à la commande d'une farce sucrée et crémeuse à base de ricotta et de morceaux de chocolat

Tiramisu 3,75 \$

Dégageant de riches arômes de café et de cacao, notre version est confectionnée à base de ricotta, résultant en une crème plus légère

Biscotti 4,95 \$

Biscuits aux amandes et aux zestes de citron, spécialité de Prato, en Toscane

Scone aux agrumes 2,00 \$

Petit pain de blé aux écorces d'agrumes confits et gami d'un glaçage royal. Idéal avec le thé

Pain perdu 2,75 \$

Préparé à base de viennoiseries trempées dans un mélange d'œufs et de lait et cuit à feu doux. Les saveurs changent selon nos arrivages

Tarte Tatin 2,00 \$

Tarte aux pommes caramélisées renversée

Brownie 2,25 \$

Tendre et moelleux carré au chocolat

Carré aux dattes 2,25 \$

Généreux étagé de compote de dattes à l'orange et d'avoine

Tarte au chocolat 2,00 \$

Tarte garnie d'une ganache au chocolat 70% mi-amère

Petits déjeuners

Assiette deux oeufs 5,95 \$

Incluant 2 toasts, bacon ou dinde, tomate, patates et un petit café

Toasts 2,00 \$

Choix de confitures maison, beurre d'arachides ou beurre

Muffin anglais viande 3,00 \$

Choix de bacon, jambon dinde ou oeufs

Muffin anglais cheddar 2,50 \$

Muffin dates et gingembre 2,00 \$

Muffin carotte et orange 2,00 \$

Muffin son et chocolat 2,00 \$

Muffin yogourt et fruits 2,00 \$

Muffin aux bleuets 2,00 \$

Bagel fromage à la crème 2,75 \$

Bagel beurre 2,00 \$

Grilled cheese 2,50 \$

Croissant 1,75 \$

Chocolatine 1,85 \$

Amandine 2,25 \$

Brioche 2,45 \$

Pain choco-banane 1,25 \$

Pain citron-pavot 1,25 \$

Beignes maison frais du jour 2,50 \$ /5

Galette à l'avoine 1,25 \$

Barre granola 2,25 \$

Cafés

Espresso 1,50 \$

Double 1,95 \$

Americano 1,50 \$

Macchiato 2,00 \$

Moka 3,05 \$

Cappuccino 2,40 \$

Latte 2,60 \$

Filtre 1,35 \$/p 1,55 \$/m 1,75 \$/g


Thé 1,35 \$/p 1,55 \$/m 1,75 \$/g

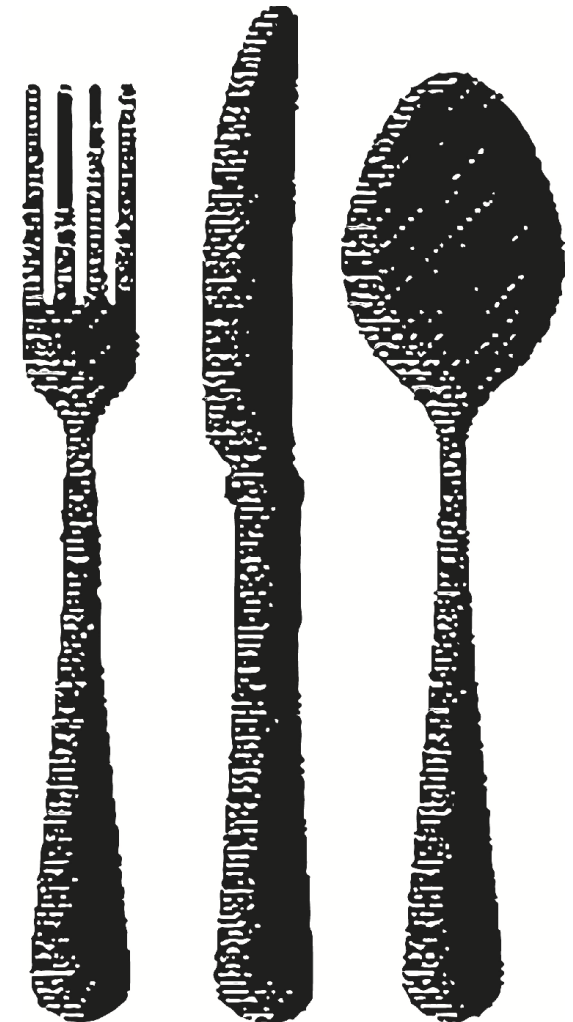
Chocolat chaud maison 2,15 \$/p 2,60 \$/m 3,05 \$/g

10 500, avenue
LA CAFÉTÉRIA
Coop BdeB
Bois-de-Boulogne, H4N 1L4
(514) 332-3000 p: 7115

Situé à l'intérieur du pavillon Ignace-Bourget du Collège de
Bois-de-Boulogne

Lundi au jeudi 7 h à 18 h
Vendredi 7 h à 16 h

 www.facebook.com/lacafeteriacoopbdeb



LA CAFÉTÉRIA
Coop BdeB



Ce document a été imprimé sur du papier contenant 100 %
de fibres recyclées postconsommation, certifié Eco-Logo
et Procédé sans chlore et fabriqué à partir d'énergie biogaz.