

BARLEY

BAR À CÉRÉALES

BOLS

L'ORIGINAL / THE ORIGINAL

7.50

JUSQU'À QUATRE CHOIX DE CÉRÉALES AVEC LAIT 2%
UP TO FOUR CHOICES OF CEREAL WITH 2% MILK
+ GRANOLA MAISON / HOUSE GRANOLA 2.5
+ LAIT ALTERNATIF / ALTERNATIVE MILK 1.5

CHIA FORÊT NOIR

12.50

TIRE-ÉPONGE, COMPOTE DE CERISES, LABNEH /
HONEYCOMB TOFFEE, STEWED CHERRIES, LABNEH.

LE JOE LOUIS

11.50

YOGOURT GREC, GRANOLA GINGEMBRE ÉPICÉ, CAMEL SALÉ, PISTACHE /
GREEK YOGURT, SPICY GINGER GRANOLA, SALTED CAMEL, PISTACHIO.

LE TASSIE DEVIL

12.00

BASE: FRAISE, BANANE, MÛRE, AÇAÏ, JUS D'ORANGE.
GARNITURES: GRANOLA DOUBLE CHOCOLAT, BAIES /
BASE: STRAWBERRY, BANANA, BLACKBERRY, ACAI, ORANGE JUICE.
TOPPINGS: DOUBLE CHOCOLATE GRANOLA, BERRIES.

SALADES

LE POWERBOWL

19.00

ORGE, LENTILLES, PATATES DOUCES, CAROTTES, ROQUETTE, NOISETTES À L'ÉRABLE, OIGNONS MARINÉS, POIS CHICHES, AVOCAT,
ANETH, VINAIGRETTE AU DIJON /
BARLEY, LENTILS, SWEET POTATO, CARROT, ARUGULA, MAPLE-GLAZED HAZELNUTS, PICKLED ONION, CHICKPEAS, AVOCADO, DILL,
DIJON DRESSING.

AJOUTER À VOTRE PLAT

ACCOMPAGNEMENTS

+ 2 OEUFS
2 EGGS
3.50

+ AVOCAT
AVOCADO
3.50

+ PATATES ÉCRASÉES
SMASHED POTATOES
4.50

+ SAUCISSE LIBANAISE
LEBANESE SAUSAGE
5.00

+ BACON
5.00

+ POULET PANÉ AUX CÉRÉALES
CEREAL-BREADED CHICKEN
5.50

+ GRAVLAX MARINÉ À LA BETTERAVE
BEET CURED GRAVLAX
7.00

FRUITS 2.00

+ FRAISES
STRAWBERRIES

+ BANANES
BANANAS

+ BLEUETS
BLUEBERRIES

+ MÛRES
BLACKBERRIES

+ ORANGES

+ MELANGE /
FRUIT BOWL
5.00

While we do our best to accommodate allergies and dietary restrictions, please note that we cannot guarantee the absence of cross-contamination in our establishment.
Bien que nous fassions notre possible pour tenir compte des allergies et des restrictions alimentaires, notez que nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée dans notre restaurant.



Option pour sensibilité au gluten disponible
Gluten sensitive option available





Option végétarienne disponible
Vegan option available






BARLEY

BAR À CÉRÉALES

TOAST

LE SHARKBAIT	13.50
LABNEH, MENTHE, TAPENADE, OIGNONS MARINÉS, CONCOMBRE, ZAATAR / LABNEH, MINT, TAPENADE, PICKLED ONIONS, CUCUMBER, ZA'ATAR.	
LE CHLOROPHYLL 2.0 	11.00
AVOCAT AU PIMENT ROUGE ÉCRASÉ, FETA MARINÉE, TOMATES CERISES BRÛLÉE, RADIS / SMASHED RED PEPPER AVOCADO, MARINATED FETA, TORCHED CHERRY TOMATOES, RADISH.	
LE CENTRAL PARK 	14.00
CRÈME DE CAJOU, CHAMPIGNONS SAUVAGES GRILLÉS, REDUCTION BALSAMIQUE, OIGNONS FRITS, HERBES FRAICHES, OEUF MOLLET / CASHEW CREAM, GRILLED WILD MUSHROOMS, BALSAMIC REDUCTION, FRIED ONIONS, FRESH HERBS, SOFT BOILED EGG.	

BRUNCH

GAUFRE FARCIE AU HALLOUMI AVEC POULET	23.00
OEUF MIRROIR, POULET PANÉ AUX CÉRÉALES CUIT AU FOUR, GAUFRE DE PATATE DOUCE, SAUCE À L'ÉRABLE ÉPICÉ / SUNNY SIDE UP EGG, BAKED CEREAL-BREADED CHICKEN, SWEET POTATO WAFFLE, SPICY MAPLE SAUCE.	
ASSIETTE HALLOUMI 	20.50
HALLOUMI GRILLÉ, LABNEH, TOMATES, CONCOMBRES, MENTHE, OEUF MOLLET, OLIVES, PITA, MUHAMMARA / GRILLED HALLOUMI, LABNEH, TOMATO, CUCUMBER, MINT, SOFT-BOILED EGG, OLIVES, PITA, MUHAMMARA.	
ASSIETTE DE GRAVLAX 	19.75
KAEK, GRAVLAX MARINÉ À LA BETTERAVE, LABNEH, CÂPRES, OIGNONS ROUGES, ANETH, SALADE VERTE / KAEK, BEET CURED GRAVLAX, LABNEH, CAPERS, RED ONION, DILL, GREEN SALAD.	
PANCAKES AU MATCHA (OPTION SANS GLUTEN / GLUTEN FREE OPTION +1.5) 	18.00
BAIES, SAUCE AU CHOCOLAT BLANC, SIROP D'HIBISCUS. BERRIES, WHITE CHOCOLATE SAUCE, HIBISCUS SYRUP.	
PANCAKES MAISON 2.0	17.50
FRUITS DE SAISON, CRÈME FOUETTÉE AU LABNEH, AMANDES / SEASONAL FRUITS, WHIPPED LABNEH, ALMONDS.	
FRITTATA 	16.50
TOMATE CERISE CONFITE, FROMAGE DE CHÈVRE, CHAMPIGNONS, ÉPINARDS SAUTÉS À L'AIL, SALADE VERTE CONFIT CHERRY TOMATO, GOAT CHEESE, MUSHROOMS, SAUTÉED GARLIC SPINACH, GREEN SALAD	
GAUFRE DE PATATE DOUCE AUX BLEUETS	14.00
FLOCON D'ÉRABLE, CHOCOLAT BLANC, SIROP D'ÉRABLE. MAPLE FLAKES, WHITE CHOCOLATE, MAPLE SYRUP.	
BREAKFAST SANDWICH	16.50
CRÈME DE CAJOU À L'AIL NOIR, PANCETTA, ROQUETTE, POIRE GRILLÉE, FENOUIL MARINÉ, OEUF MIRROIR / BLACK GARLIC CASHEW CREAM, PANCETTA, ARUGULA, GRILLED PEARS, PICKLED FENNEL, SUNNY EGG.	
LE DÉJEUNER LIBANAIS 	20.00
OEUFS BROUILLÉS, SAUCISSE LIBANAISE, BACON, <FOUL MEDAMAS> FÈVES, PITA / SCRAMBLED EGGS, LEBANESE SAUSAGE, BACON, <FOUL MEDAMAS> FAVA BEANS, PITA.	

While we do our best to accommodate allergies and dietary restrictions, please note that we cannot guarantee the absence of cross-contamination in our establishment.
Bien que nous fassions notre possible pour tenir compte des allergies et des restrictions alimentaires, notez que nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée dans notre restaurant.



Option pour sensibilité au gluten disponible
Gluten sensitive option available



Option végétarienne disponible
Vegan option available

BARLEY

BAR À CÉRÉALES

COCKTAILS

FRESHLY SQUEEZED DAIQUIRI / 14.00

RHUM ÉPICÉ, OLIO SACCHARUM ORANGE, JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ.
SPICED RUM, ORANGE OLIO SACCHARUM, FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE.

HIBISCUS MARGARITA / 14.00

MEZCAL, ORANGE LIQUEUR, LIME, SYROP D'HIBISCUS.
MEZCAL, ORANGE LIQUEUR, LIME, HIBISCUS SYRUP.

BOOZY ICED TEA / 12.00

VODKA, SIROP DE MENTHE, THÉ PROVENÇAL, LIMONADE.
VODKA, MINT SYRUP, PROVENÇAL TEA, LEMONADE.

CUCUMBER-LAVENDER GIN & TONIC / 11.00

GIN, CONCOMBRE, SIROP DE LAVANDE, TONIQUE.
GIN, CUCUMBER, LAVENDER SYRUP, TONIC.

BRUNCH PUNCH / 14.00

VODKA, LIQUEUR ORANGE, VIN PÉTILLANTE, JUS D'ORANGE FRAICHEMENT PRESSÉ, GRENADINE.
VODKA, ORANGE LIQUEUR, SPARKLING WINE, FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE, GRENADINE.

ESPRESSO MARTINI / 13.00

VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO.
VODKA, COFFEE LIQUOR, ESPRESSO.

APEROL SPRITZ / 12.00

APEROL, VIN MOUSSEUX, EAU PÉTILLANTE.
APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING WATER.

MIMOSA FRAIS PRÉSSÉ FRESH SQUEEZED MIMOSA / 12.00

(DISPONIBLE À LA BOUTEILLE | BOTTLE OPTIONS AVAILABLE)

*MIMOSA SOUR - LIMONADE MAISON HOUSE LEMONADE / 12.00

CAESAR / 13.00

VODKA, CLAMATO, SAUCE PIQUANTE, WORCHESTIRE.
VODKA, CLAMATO, HOT SAUCE, WORCHESTIRE

BARLEY

BAR À CÉRÉALES

SMOOTHIES DE SUPERALIMENTS

BAIES & AÇAÏ / 9.00

FRAISE, BANANE, MÛRE, FRAMBOISE, AÇAÏ,
JUS D'ORANGE /
STRAWBERRY, BANANA, BLACKBERRY, RASPBERRY,
AÇAÏ, OJ.

BREUVAGES

ELLE & JANE
(ICED LAVENDER MATCHA LATTE) / 5.25

LIMONADE | LEMONADE / 4.25

JUS D'ORANGE FRAIS
FRESH ORANGE JUICE / 5.00 - 15.00

KOMBUCHA / 4.75

GINGER BEER / 5.00

SAN PELLEGRINO / 3.50 - 4.50

SODA / 3.00

CAFÉS

FILTRE | FILTER / 3.00

ESPRESSO

ALLONGÉ / 3.00

AMERICANO / 3.00

LATTÉ / 4.75

CEREAL MILK LATTE / 5.25

CAPPUCCINO / 4.00

CORTADO / 3.50

FLAT WHITE / 4.00

MACCHIATO / 3.25

THÉ | TEA / 3.00

CHOCOLAT CHAUD | HOT CHOCOLATE / 4.50

MATCHA / 5.25

LAITS ALTERNATIFS
ALTERNATIVE MILKS / + 0.50

AVOINE | OAT

AMANDE | ALMOND

COCO | COCONUT

SOYA | SOY

EXTRAS / + 0.5

VANILLE | VANILLA

ÉRABLE | MAPLE

CHOCOLAT | CHOCOLATE

GUIMAUVE | MARSHMALLOW

CÉRÉALES | CEREAL

LAVENDER

CHAI

HIBISCUS

BAILEYS / 4.50

#YesMomIHadBreakfast



@barley

BOOK US FOR PRIVATE CATERING
CONTACT US AT:

RÉSERVEZ NOTRE SERVICE DE
TRAITEUR PRIVÉE CONTACTEZ-NOUS À:

info@barleybar.ca | barleybar.ca
514-379-6455 (MILK)
2613 RUE NOTRE-DAME OUEST, MONTREAL, QC