

BARLEY

BAR À CÉRÉALES



BOLS

L'ORIGINAL / THE ORIGINAL

8.00

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

14.00

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

BOL DE BOOZY PINA COLADA

18.00

ANANAS, CRÈME DE COCO, RHUM, GRANOLA À LA CANNELLE, CAJOU, NOIX DE COCO RÂPÉE, FRAMBOISES, BASILIC.
PINEAPPLE, COCONUT CREAM, RUM, CINNAMON GRANOLA, CASHEWS, SHREDED COCONUT, RASPBERRIES, BASIL.

VIRGIN / SANS ALCOOL 14.00

SALADES

LE PEPE BOWL

24.00

SALADE VERTE, MENTHE, TOMATES CERISES, FROMAGE DE CHÈVRE, AMANDES, OIGNONS MARINÉS, POIS CHICHES, AVOCAT, THON,
VINAIGRETTE AU DIJON.
MIXED GREENS, MINT, CHERRY TOMATOES, GOAT CHEESE, ALMONDS, AVO MASH, PICKLED ONIONS, CHICKPEAS, TUNA, DIJON DRESSING.

SUBSTITUTE TUNA FOR CHICKEN 3.00

AJOUTER A VOTRE PLAT

ACCOMPAGNEMENTS

+ 2 OEUFS 2 EGGS 5.00	+ THON TUNA 5.00	+ HALLOUMI 4.50	+ SAUCISSES LIBANAISE FAIT MAISON HOME-MADE LEBANESE SAUSAGES 7.50	+ POMMES DE TERRES AVEC SAUCE MAYONNAISE À LA CORIANDRE ET POIVRE VERT POTATOES WITH CILANTRO & GREEN PEPPER MAYO 8.00
+ BACON 6.50	+ PITA 3.00	+ SIROP D'ERABLE MAPLE SYRUP 2.50	+ POULET PANÉ AUX CÉRÉALES CEREAL-BREADED CHICKEN 9.00	+ GRAVLAX MARINÉ À LA BETTERAVE BEET CURED GRAVLAX 9.50

FRUITS

+ FRAISES STRAWBERRY 3.00	+ BANANES BANANAS 3.00	+ BLEUETS BLUEBERRIES 3.00	+ MURES BLACKBERRIES 3.00
+ POIRES PEARS 3.00	+ AVOCAT AVOCADO 3.50	+ MELANGE FRUIT CUP 7.00	+ ORANGES 3.00

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 végétane disponible
Vegan option available

TOAST

LE SHARKBAIT

14.00

LABNEH, MENTHE, TAPENADE, OIGNONS MARINÉS, CONCOMBRE, ZAATAR.
LABNEH, MINT, TAPENADE, PICKLED ONIONS, CUCUMBER, ZA'ATAR.

LE CHLOROPHYLL 2.0

14.00

PURÉE D'AVOCAT, RADIS PASTÈQUE, TOMATES CERISES, FETA, MICRO CORIANDRE.
AVOCADO MASH, WATERMELON RADISH, CHERRY TOMATOES, FETA, MICRO CILANTRO.

LE CENTRAL PARK

17.00

CRÈME DE CAJOU, CHAMPIGNONS SAUVAGES GRILLÉS, REDUCTION BALSAMIQUE, OIGNONS FRITS, HERBES FRAICHES, OEUF À LA COQUE.
CASHEW CREAM, GRILLED WILD MUSHROOMS, BALSAMIC REDUCTION, FRIED ONIONS, FRESH HERBS, SOFT BOILED EGG.

BRUNCH

GAUFRE FARCIE AU HALLOUMI AVEC POULET

25.00

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

23.50

HALLOUMI GRILLÉ, LABNEH, TOMATE, CONCOMBRES, MENTHE, OEUF MOLLET, OLIVES, PITA, MUHAMMARA.
GRILLED HALLOUMI, LABNEH, TOMATO, CUCUMBER, MINT, SOFT-BOILED EGG, OLIVES, PITA, MUHAMMARA.

ASSIETTE DE GRAVLAX

23.50

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)

21.00

BAIES, SAUCE AU CHOCOLAT BLANC, SIROP D'HIBISCUS.
BERRIES, WHITE CHOCOLATE SAUCE, HIBISCUS SYRUP.

PANCAKES MAISON <3.0>

21.00

CRÊPES FARCIES AU FROMAGE À LA CRÈME, DULCE DE LECHE INFUSÉ À LA BANANE, BANANES, NOISETTES, SEL MALDON.
CREAM CHEESE-STUFFED PANCAKES, BANANA-INFUSED DULCE DE LECHE, BANANAS, MAPLE HAZELNUTS, MALDON SALT.

FRITTATA

19.00

TOMATE CERISE CONFITE, FROMAGE DE CHÈVRE, ÉPINARDS SAUTÉS À L'AIL, CHAMPIGNONS, SALADE VERTE.
CONFIT CHERRY TOMATO, GOAT CHEESE, SAUTÉED GARLIC SPINACH, MUSHROOMS, GREEN SALAD.

GAUFRE DE PATATE DOUCE AUX BLEUETS

16.00

FLOCON D'ÉRABLE, CHOCOLAT BLANC, SIROP D'ÉRABLE.
MAPLE FLAKES, WHITE CHOCOLATE, MAPLE SYRUP.

SANDWICH CROISSANT

19.50

CROISSANT, SAUCE LABNEH, AVOCAT ET MENTHE, BACON, HALLOUMI GRILLÉ, TOMATES, ROQUETTE, OEUF MIRROIR
POMMES DE TERRES AVEC SAUCE MAYONNAISE À LA CORIANDRE ET POIVRE VERT.
CROISSANT BUN, LABNEH, AVO & MINT SPREAD, BACON, GRILLED HALLOUMI, TOMATO, ARUGULA, SUNNY SIDE EGG
POTATOES WITH WITH CILANTRO & GREEN PEPPER MAYO.

LE DÉJEUNER LIBANAIS

23.00

OEUFS BROUILLÉS, SAUCISSE LIBANAISE, BACON, "FOUL MEDAMAS", FÈVES, PITA.
SCRAMBLED EGGS, LEBANESE SAUSAGES, BACON, "FOUL MEDAMAS" FAVA BEANS, PITA.

AGNEAU ET OEUFS BÉNÉDICTINE

27.50

AGNEAU BRAISÉ, MÉLASSE DE GRENADINE, POIVRONS VERTS, CORIANDE, 2 OEUFS POCHÉS, KAEK.
BRAISED LAMB, POMEGRANATE MOLASSES, GREEN PEPPER, CILANTRO, 2 POACHED EGGS, KAEK.

BOISSONS

CAFÉ

FILTRE / FILTER	4.00
ESPRESSO	4.00
ALLONGÉ / AMERICANO	4.00
MACCHIATO	4.25
CORTADO	4.50
CAPPUCCINO	5.25
FLAT WHITE	5.00
LATTÉ	6.25
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	5.75
LATTÉ DE CÉRÉALES / CEREAL MILK LATTE	7.00
MOCHA	6.50
MATCHA	6.25

EXTRAS

LAITS ALTERNATIFS / ALTERNATIVE MILKS + 1.00

AVOINE	OAT
AMANDE	ALMOND
COCO	COCONUT
SOYA	SOY

SIROPS / SYRUPS + 1.00

VANILLE	VANILLA
ÉRABLE	MAPLE
LAVANDE	LAVENDER
HIBISCUS	HIBISCUS
CHAI	CHAI
MENTHE	MINT
ORANGE	ORANGE
CHOCOLAT	CHOCOLATE
CÉRÉALES	CEREAL
GUIMAUVE	MARSHMALLOW
BAILEYS (+ 5.00)	BAILEYS (+ 5.00)

BREUVAGES

SMOOTHIE DE BOOZY PINA COLADA	14.00
BOOZY PINA COLADA SMOOTHIE	
VIRGIN / SANS ALCOOL	10.00
LIMONADE FRAICHE / IN HOUSE LEMONADE	6.00
JUS D'ORANGE FRAIS / FRESH ORANGE JUICE	6.50
KOMBUCHA	4.50
GINGER BEER	6.50
SAN PELLEGRINO	4.75

THÉS (4.50)

EARLY GREY
JASMINE
THÉ VERT
ASSAM BLACK
CHAI
LUNE ROUGE
CHAMOMILE
MINT
PROVENCALE

COCKTAILS

FRESHLY SQUEEZED DAIQUIRI 16.00

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

HIBISCUS MARGARITA 15.00

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

MATCHATINI 15.50

VODKA, MATCHA, BAILEY'S AMANDE, SYROP SIMPLE.
VODKA, MATCHA, ALMOND BAILEY'S, SIMPLE SYRUP.

CUCUMBER-LAVENDER GIN & TONIC 13.50

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

BRUNCH PUNCH 16.00

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

ESPRESSO MARTINI 15.50

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

APEROL SPRITZ 14.50

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

MIMOSA FRAIS PRÉSSÉ / FRESH SQUEEZED MIMOSA 14.00

(DISPONIBLE À LA BOUTEILLE | BOTTLE OPTIONS AVAILABLE / 70.00)
*MIMOSA SOUR - LIMONADE MAISON HOUSE LEMONADE / 13.00

CAESAR 15.00

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



@barley

#YesMomIHadBreakfast

BOOK US FOR PRIVATE CATERING
CONTACT US AT:

RÉSERVEZ NOTRE SERVICE DE TRAITEUR PRIVÉ
CONTACTEZ-NOUS À:

info@barleybar.ca

barleybar.ca
514-379-6455 (MILK)

2613 RUE NOTRE-DAME OUEST
MONTREAL, QC