

BARLEY

BAR À CÉRÉALES



CÉRÉALES

L'ORIGINAL / THE ORIGINAL

8.00

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

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

TOAST

TOAST AU LABNEH

14.00

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

TOAST À L'AVOCAT

16.00

PURÉE D'AVOCAT, POIS CHICHES FRITS, FROMAGE AKAWIE, TOMATES EN DÉS ET CONCOMBRE, MÉLASSE DE GRENADINE, ZA'ATAR, SUMAC, PERSIL, ŒUF POCHÉ.
AVOCADO MASH, FRIED CHICKPEAS, AKAWI CHEESE, DICED TOMATO, CUCUMBER, POMEGRANATE MOLASSES, ZA'ATAR, SUMAC, PARSLEY, POACHED EGG.

TOAST CHAMPIGNONS

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

23.50

OEUF MIRROIR, POULET PANÉ AUX CÉRÉALES FRIT, SAUCE À L'ÉRABLE ÉPICÉ.
SUNNY SIDE UP EGG, FRIED CEREAL-BREADED CHICKEN, 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 +2.5)

21.00

BAIES, SAUCE AU CHOCOLAT BLANC.
BERRIES, WHITE CHOCOLATE SAUCE.

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.

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.

GAUFRES AUX BLEUETS

18.50

CRÈME DE RICOTTA, COMPOTE DE BLEUETS.
RICOTTA CREAM, BLUEBERRY COMPOTE.

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
+ AVOCAT AVOCADO 3.50	+ MELANGE FRUIT CUP 7.00		



BOISSONS

CAFÉ

FILTRE / FILTER	4.00
ESPRESSO	4.25
ALLONGÉ / AMERICANO	4.00
MACCHIATO	4.50
CORTADO	4.75
CAPPUCCINO	5.50
FLAT WHITE	5.25
LATTÉ	6.75
CHOCOLAT CHAUD / HOT CHOCOLATE	6.00
LATTÉ DE CÉRÉALES / CEREAL MILK LATTE	7.25
MOCHA	6.75
MATCHA	6.50

EXTRAS

LAITS ALTERNATIFS / ALTERNATIVE MILKS + 1.00

AVOINE	OAT
AMANDE	ALMOND
COCO	COCONUT
SOYA	SOY

SIROPS ET AJOUTS / SYRUPS AND ADD-ONS + 1.00

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

THÉS (4.50)

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

BREUVAGES

LIMONADE FRAICHE / IN HOUSE LEMONADE	6.00
JUS D'ORANGE FRAIS / FRESH ORANGE JUICE	6.50

COCKTAILS

FRESHLY SQUEEZED MIMOSA 14.00

PROSECCO, FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE.
PROSECCO, JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ.

ARCHANGEL SPRITZ 14.00

VODKA, APEROL, PROSECCO, LAVENDER, LEMON, CUCUMBER.
VODKA, APEROL, PROSECCO, LAVANDE, CITRON, CONCOMBRE.

RASPBERRY TREFLE 15.00

GIN, PROSECCO, GRENADINE, HIBISCUS, LEMON.
GIN, PROSECCO, GRENADINE, HIBISCUS, CITRON.

WHITE SANGRIA (pitcher only/seulement en pichet) 45.00

BLANC DE QANAFAR CHÂTEAU QANAFAR, PEACH, JASMIN, SEASONAL FRUITS.
BLANC DE QANAFAR CHÂTEAU QANAFAR, PÊCHE, JASMIN, FRUITS DE SAISON.

ESPRESSO MARTINI 15.00

VODKA, KAHLUA, ESPRESSO, VANILLA.
VODKA, KAHLUA, ESPRESSO, VANILLE.

BLOODY CAESAR 15.00

VODKA, CLAMATO, LIME, OLIVE BRINE.
VODKA, CLAMATO, CITRON VERT, SAUMURE D'OLIVE.

ROSE SANGRIA (pitcher only/seulement en pichet) 50.00

CABIRES ROUGE - CHATEAU CANA, STRAWBERRY, ROSE FLOWER, SEASONAL FRUITS.
CABIRES ROUGE - CHATEAU CANA, FRAISE, FLEUR DE ROSE, FRUITS DE SAISON.



@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