

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
+ 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

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

KAEEK, GRAVLAX MARINÉ À LA BETTERAVE, LABNEH, CÂPRES, OIGNONS ROUGES, ANETH, SALADE VERTE.
KAEEK, 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.

GAUFRE DE PATATE DOUCE AUX BLEUETS

16.00

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



SANDWICH CROISSANT19.50

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 LIBANAIS23.00

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

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 / SYRUPS + 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 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
FRAÎCHEMENT 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