

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

14.00

TIRE-ÉPONGE, COMPOTE DE CERISES, LABNEH, CHOCOLAT, BAIES /
HONEYCOMB TOFFEE, STEWED CHERRIES, LABNEH, CHOCOLATE CURLS, BERRIES

SALADES

LE POWERBOWL

20.00

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 A VOTRE PLAT

ACCOMPAGNEMENTS

+ 2 OEUFS
2 EGGS
4.00

+ SALADE VERTE
SIDE SALAD
6.00

+ PATATES ÉCRASÉES
SMASHED POTATOES
6.00

+ 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

+ PITA
3.00

FRUITS 2.00

+ FRAISES
STRAWBERRIES

+ BANANES
BANANAS

+ BLEUETS
BLUEBERRIES

+ MURES
BLACKBERRIES

+ ORANGES

+ POIRES
PEARS

+ AVOCAT
AVOCADO
3.50

+ MELANGE /
FRUIT CUP
5.00

UN BISCUIT ?! 5.50



MATCHA ET CHOCOLAT BLANC

BROWNIE

CONFETTI

DOUBLE CHOCOLAT

MORCEAUX DE CHOCOLAT

LE VEGAN

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

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

14.00

LE CHLOROPHYLL 2.0

AVOCAT AU PIMENT ROUGE ÉCRASÉ, FETA MARINÉE, TOMATES CERISES BRÛLÉES, RADIS /
SMASHED RED PEPPER AVOCADO, MARINATED FETA, TORCHED CHERRY TOMATOES, RADISH.

14.00

LE CENTRAL PARK

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.

17.00

BRUNCH

GAUFRE FARCIE AU HALLOUMI AVEC POULET

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.

23.00

ASSIETTE HALLOUMI

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

22.00

ASSIETTE DE GRAVLAX

KAEK, GRAVLAX MARINÉ À LA BETTERAVE, LABNEH, CÂPRES, OIGNONS ROUGES, ANETH, SALADE VERTE /
KAEK, BEET CURED GRAVLAX, LABNEH, CAPERS, RED ONION, DILL, GREEN SALAD.

20.00

PANCAKES AU MATCHA (OPTION SANS GLUTEN / GLUTEN FREE OPTION +1.5)

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

18.50

PANCAKES MAISON 2.0

FRUITS DE SAISON, CRÈME FOUETTÉE AU LABNEH, AMANDES, EAU DE FLEURS /
SEASONAL FRUITS, WHIPPED LABNEH, ALMONDS, ORANGE BLOSSOM WATER

17.50

FRITTATA

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

18.00

GAUFRE DE PATATE DOUCE AUX BLEUETS

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

15.00

BREAKFAST SANDWICH

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.

17.00

LE DÉJEUNER LIBANAIS

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

20.00

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

COCKTAILS

FRESHLY SQUEEZED DAIQUIRI / 15.00

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 / 13.00

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

CUCUMBER-LAVENDER GIN & TONIC / 12.00

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

BRUNCH PUNCH / 15.00

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

ESPRESSO MARTINI / 14.00

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

APEROL SPRITZ / 13.00

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

MIMOSA FRAIS PRÉSSÉ FRESH SQUEEZED MIMOSA / 13.50

(DISPONIBLE À LA BOUTEILLE | BOTTLE OPTIONS AVAILABLE)

*MIMOSA SOUR - LIMONADE MAISON HOUSE LEMONADE / 12.00

CAESAR / 14.00

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

BARLEY

BAR À CÉRÉALES

— SPÉCIALITÉS DE SAISON —

AMERICANO AU PAIN DORÉ / 6.00

AMERICANO MISTO, SIROP AU PAIN DORÉ, FOAM FROID A LA VANILLE /
AMERICANO MISTO, FRENCH TOAST SYRUP, VANILLA COLD FOAM

LE 'CHERRY BOMB' / 6.00

CHOCOLAT CHAUD, COMPOTE DE CERISE /
HOT CHOCOLATE, STEWED CHERRY

— THÉS —

4.00

EARLY GREY

JASMINE

THÉ VERT

ASSAM BLACK

CHAI

LUNE ROUGE

CHAMOMILE

MINT

PROVENCALE

— BREUVAGES —

**LIMONADE FRAICHE
IN HOUSE LEMONADE / 5.00**

**JUS D'ORANGE FRAIS
FRESH ORANGE JUICE / 6.00**

KOMBUCHA / 4.75

GINGER BEER / 5.00

SAN PELLEGRINO / 4.50

— CAFÉS —

FILTRE | FILTER / 3.50

ESPRESSO / 3.50

ALLONGÉ / 3.50

AMERICANO / 3.50

LATTÉ / 5.50

CEREAL MILK LATTE / 6.00

CAPPUCCINO / 4.50

CORTADO / 3.50

FLAT WHITE / 4.50

MACCHIATO / 3.75

MOCHA / 6.00

CHOCOLAT CHAUD | HOT CHOCOLATE / 4.50

MATCHA / 5.25

**LAITS ALTERNATIFS
ALTERNATIVE MILKS / + 0.50**

AVOINE | OAT

AMANDE | ALMOND

COCO | COCONUT

SOYA | SOY

**SIROPS
EXTRAS /**

VANILLE | VANILLA

ÉRABLE | MAPLE

LAVANDE | LAVENDER

HIBISCUS

CHAI

MENTE | MINT

ORANGE

CHOCOLAT | CHOCOLATE

CÉRÉALES | CEREAL

GUIMAUVE | MARSHMALLOW

BAILEYS / 5.00

#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