

CAFÉ HOLT

ENTRÉES

Soupe du jour | 12

élaborée au moyen d'ingrédients locaux

Prunes enrobées de bacon | 16

mousse au fromage de chèvre,
réduction balsamique, crostini

* Broccoli croustillant | 12

parmesan, aioli au pepperoncini

Beignets de crabe végétalien | 14

aioli aux cajous et au poivron rouge

SALADES

Laitue romaine grillée et salade de bacon rôti à petit feu | 20

tomates cerises, oignons croustillants,
fromage bleu, vinaigrette ranch

* Salade d'arancini au chou-fleur rôti | 19

avocat, chou-fleur mariné, graines
de tournesol, pois chiches frits, vinaigrette
orange et grenade

Salade de poulet en croûte avec graines de citrouille | 20

courge butternut rôtie, canneberges,
feta, vinaigrette aux fines herbes et à la lime

Salade de betteraves rôties | 18

légumes verts, fines herbes, labneh, zatar, olives vertes,
pois chiches, avocat, huile d'olive Evolution à l'aneth

(salade ou entrée avec poulet, 7; avec saumon, 9)

SANDWICHS ET PLATS PRINCIPAUX

Burger de pois chiches | 19

laitue, aioli au citron, rondelles de poivron rouge, relish
poire et poivron, tomate, servi avec choix d'à-côté

Tartine brunch | 19

aioli aux cajous et au poivron rouge, fines herbes
concassées, avocat, feta, épinard, œufs pochés

Tartine de saumon fumé | 19

fromage à la crème aux fines herbes, légumes verts,
câpres, concombres, radis, oignon rouge mariné

Sandwich de poulet frit | 19

césar au kale, cornichons, servi avec choix d'à-côté

Burger Holt | 20

bœuf Angus, cheddar blanc vieilli, bacon, aioli à l'ail
rôti, laitue, tomates, servi avec choix d'à-côté

Croquette de pomme de terre au romarin | 17

fromage de chèvre, roquette, balsamique
au citron de Sicile Evolution

Bôut de côtes de bœuf | 29

risotto à la courge butternut, kale, jus de fines herbes

Saumon laqué à l'érable | 26

purée carotte et panais, betteraves, minibrocoli

Gnocchi aux champignons | 24

bouillon de champignons sauvages, roquette,
carottes rôties, parmesan, oignons caramélisés

Timbale de poulet rôti | 20

pois, carottes, champignons, salade verte

À-CÔTÉS

Frites de patate douce | 9

aioli au chipotle

Légumes verts nains artisanaux | 9

vinaigrette de cidre de pomme

Croustilles à l'huile de truffe | 6

aioli aux champignons sauvages

Frites aux fines herbes | 7

parmesan, aioli ail et citron

PROJET H

* Au nom de Projet H de Holt Renfrew, 1 \$ de chaque assiette de **salade d'arancini au chou-fleur rôti** et 2 \$ de chaque assiette de **broccoli croustillant** seront remis aux projets de conservation de la WWF-Canada à l'échelle du pays - contribuant à protéger les habitats des ours polaires et d'autres espèces magnifiques vivant dans ce pays.



ocean wise. TOUS LES PLATS DE FRUITS DE MER SONT DES CHOIX DURABLES