

CAFÉ HOLT

EDMONTON

PLATS DU JOUR DU CAFÉ

Adressez-vous à votre serveur pour les menus du jour élaborés au moyen d'ingrédients locaux

ENTRÉES

Soupe du jour élaborée au moyen d'ingrédients locaux	10
Avocat croustillant salsa aux tomates, aïoli au chipotle	12
Beignets à l'artichaut légumes verts, sauce cajoux et poivrons rouges, tomates	12
Houmous aux fèves blanches pois chiches épicés, graines de citrouille, fines herbes, brocoli croustillant, huile d'olive Evoolution au piment chili chaabani fumé, pain chaud	14

SALADES

Salade de betterave rôtie et d'halloumi légumes verts, fines herbes, zatar, olives vertes, tomates, pois chiches, avocat, vinaigrette balsamique	18
Tostada de crevettes et saucisse au fenouil locale légumes verts, tortilla de maïs, avocat, radis, tomate, concombres, poivrons, bleuets, chou rouge, huile d'olive Evoolution balsamique blanc, pêche et basilic	19
Salade chou-fleur rôti et arancini * légumes verts, avocat, chou-fleur mariné, graines de tournesol, pois chiches frits, orange, vinaigrette à la grenade	19
Salade de poulet en croûte avec graines de citrouille légumes verts, courge Butternut rôtie, canneberges, feta, vinaigrette aux fines herbes, graines de citrouille	20
Bol de thon ahi légumes verts, riz brun, avocat, carottes, concombre, mangue, poivrons, radis pastèque, sauce tahini au citron	24

À-CÔTÉS

Frites de patate douce aïoli au chipotle	9
Légumes verts nains artisanaux vinaigrette au cidre de pomme	9
Croustilles à l'huile de truffe aïoli aux champignons sauvages	6
Frites aux fines herbes parmesan, aïoli citron et ail	7

Ajoutez poulet (7), saumon (9) ou crevettes (7) à votre entrée.

Adressez-vous à votre serveur pour de l'info sur notre brunch du week-end.

Veuillez aviser notre personnel de toutes allergies ou intolérances.

Directrice, Services alimentaires, Julia Kundera

SANDWICHES ET PLATS PRINCIPAUX

Burger de pois chiches laitue, aïoli au citron, rondelles de piment fort, relish poires et poivrons, tomate, salade	19
Tartine brunch aïoli poivron rouge et cajou, avocat broyé aux fines herbes, feta, épinard, œufs pochés	19
Tartine au saumon fumé fromage à la crème aux fines herbes, légumes verts, câpres, concombres, radis, oignon rouge mariné	19
Burger de poulet au babeurre salade César de kale, marinades maison, croustilles de pommes de terre Kennebec	19
Burger Holt bœuf Angus, cheddar blanc vieilli, bacon, aïoli à l'ail rôti, laitue, tomates, frites	20
Saumon laqué sésame et gingembre légumes rôtis, croustilles de kale, sauce nuoc cham	26
Steak frites bifteck de pointe d'épaule de bœuf, frites de truffes, chimichurri	26
Gnocchi roulés main pesto de roquette, tomates, ricotta, épinards, copeaux de parmesan	24
Timbale de poulet rôti pois, carottes, champignons, salade verte	20

MENU DES DESSERTS *

Adressez-vous à votre serveur pour les desserts du jour 10



* Au nom du projet h de holt renfrew, 1 \$ de chaque plat de **salade chou-fleur rôti et arancini** et 2 \$ de chaque **dessert** commandés iront à room to read, un organisme sans but lucratif voué à amorcer une transformation systémique profonde dans les écoles des communautés à faible revenu, à deux périodes clés de la scolarisation des enfants : au premier cycle du primaire, pour favoriser le développement de la littératie, e développement et au secondaire, pour améliorer l'éducation des filles.

 **OCEAN WISE**. TOUS LES PLATS DE FRUITS DE MER SONT DES CHOIX DURABLES

VINS BLANCS

	5 oz	bout.
Chardonnay, Vermentino Blend Montecchiesi, Toscane, Italie 2017	14	65
Sauvignon Blanc Château Laulerie, Bergerac, France 2017	13	60
Pinot Grigio Ramato Dal Cero, Vénétie, Italie 2017-2018	14	65
Riesling Paulessen, Mosel, Allemagne 2016	14	65
Garnacha Blend Celler de Capcanes Mas Cillet Seleccio, Espagne 2016	14	65
Pinot Noir Château Saint-Jean, États-Unis 2016	14	65
Sangiovese Montecchiesi, Toscane, Italie 2016	13	60
Petite Syrah Stags Leap, Napa Valley, États-Unis 2014		69
Amarone Della Valpolicella Selezione, Antonio Castagnedi, Italie 2013		69

VIN ROSÉ

	5 oz	bout.
Rosé Mas Donis, Montsant, Espagne 2017-2018	13	60

VINS MOUSSEUX

	5 oz	bout.
Henkell Rosé (200 ml)		14
Moët & Chandon, Brut Champagne, France		120
Taittinger, Brut Champagne, France		125
Vaporetto Prosecco Brut Vénétie, Italie	13	60

BIÈRES

		bout.
Bière Rosée d'Hibiscus Dieu du Ciel Montréal, 341 ml, 5,9 %	9	
Ale Mango Wheat de Moon Dance Chilliwack C.-B., 355 ml, 5,0 %	7	
Bière au gingembre Philips Victoria, 650 ml, 5,0 %	14	
Peroni Rome, 330 ml, 5,1 %	8	
Heineken Hollande, 330 ml, 5,0 %	8	
Pilsner Urquel Tchécoslovaquie, 330 ml, 4,4 %	7	
Corona Extra Mexique, 330 ml, 4,6 %	6	
Mill St. Vanilla Porter Toronto, 440 ml, 5,0 %	9	

COCKTAILS

	2 oz
Old Frenchie rhum blanc, St-Germain, jus de citron, menthe, Angostura Bitters, Prosecco	14
Caipirinha au fruit de la passion cachaça, liqueur de pêche, Absinthe, lime	14
César Holt vodka, Clamato, asperge marinée, bacon	13
Sangria pétillante fruits saisonniers, vin blanc ou rouge, Grand Marnier, soda, menthe	14
Mousseux EquineOx Prickly Pear EquineOx, liqueur d'hibiscus, amer à cocktails, soda	14

MOCKTAILS HOLT

Mango Mule sirop pêches et crème, jus de lime, jus de mangue, sirop de gingembre, Angostura Bitters, soda	7
Limonade Royale purée de framboises, menthe, thé oolong crème, limonade fraîchement pressée, soda	7
Arnold Palmer limonade, thé glacé	5

BOISSONS CHAUDES

Café Umbria service de café artisanal italien Caffè Umbria	3,75
Thé gourmet latte	4,75
Espresso	3
Cappuccino	4
Café latte	4,5
Chocolat chaud	4,5
Café viennois sirop de vanille, glace à la vanille, copeaux de chocolat	6

BOISSONS FROIDES ET JUS

Eau minérale 500 ml (pétillante ou plate) 750 ml (pétillante)	4 8
Thé glacé maison	5
Limonade	5
Boissons gazeuses	3,75
Shrub sélection de vinaigres Evoolution, soda	5