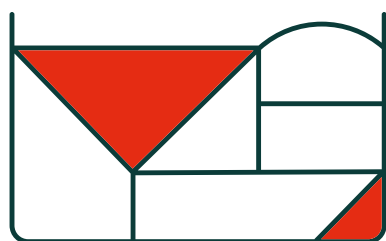


# AUX ANGLES RONDS

## ESPACE CRÉATIF



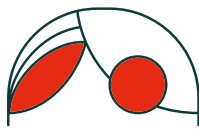
Buvette - Café - Ateliers - Évènements - Location de salle

Commande au comptoir  
Merci



Ordinateur accepté pour un minimum de consommations aux 90min

*Wifi: auxanglesronds-Invité  
mdp: cafelatte*



## Menu Salé

### Salade du jour

Voir ardoise.  
Possible en entrée ou  
en repas.

6\$/13\$

### La p'tite verte

Salade verte, graine de  
courge, tomates séchées,  
chèvre frais, crouton,  
vinaigre balsamique

6\$/13\$

### Soupe du jour

Voir ardoise.  
Possible en entrée ou  
en repas

6\$/13\$

## Grilled cheese

Option oignon caramélisés  
+1\$/1,75\$

Pain sans gluten +1,50\$  
taille régulière

2 tailles au choix:  
régulière ou grande

Fromage vegan  
+1,50/2,50\$

### Grilled cheese classique

Pain blanc, cheddar marbré  
5\$/9\$

### Grilled cheese Provençal

Pain blanc, pesto, Mozzarella, tomates. (contient: noix de cajou, pignons, parmesan, huile d'olive et de tournesol)

5,75\$/10\$

### Grilled cheese Fermier

Pain blanc, Brie double crème du Québec, pomme, miel, noix

6,75\$/12\$

### Grilled cheese Deluxe Végé

Pain blanc, cheddar, végétarien pâté, pickles de cornichon, choix de sauce

7\$/13\$

### Grilled cheese déjeuner

Pain blanc, cheddar, œufs brouillés avec tomates séchées et thym, pousses d'épinard, choix de sauce

7\$/13\$

## Nachos

Chips de maïs, haricot noir, maïs, fromage râpé style cheddar, piments, sauce salsa

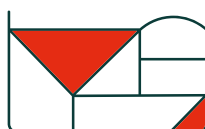
A partager 17\$ Petite Format 11\$

## A grignoter

Mélange de noix  
6\$/100g

Mix d'Olives  
5\$

Chips de maïs et salsa  
6,50\$





## Menu Boissons Chaudes

Espresso	3,50\$	Matcha Latte	5,75\$
Americano	3,75\$	Chai Latte	5,75\$
Cortado	4,50\$	Golden Latte	5,75\$
Macchiato	4,50\$	Chocolat chaud	5,75\$
Cappuccino	4,75\$	London Fog	5,75\$
Latte	5,25\$	Babyccino	2,50\$
Mochaccino	6,25\$	Thé	4,50\$
Dirty chai	6,25\$		

**Thé vert:** Woojeon Jeju, Perles jasmin, Thé à la menthe, Geinmaicha (riz soufflé), Chai Eva (gingembre, curcuma, poivre noir, cardamome)

**Thé noir:** Earl Grey, Nuit à Rio (coco, ananas), Chai Camelia (cardamome, cannelle, gingembre, muscade)

**Tisane:** Secret du bonheur ( fenouil, menthe poivrée, hibiscus, réglisse, valériane, fraise, cardamome, rose), sublime camomille (camomille, rose sauvage, citronnelle), La provencale (Menthe, romarin, mélisse, lavande), l'éclatante (Gingembre, citronnelle, hibiscus, orange douce, myrte citronné, chicorée rôtie, citron, arôme naturel de citron, poivre noir)

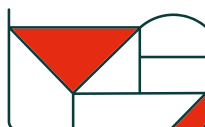
**Rooibos:** Lune rouge (rooibos, hibiscus, fraise, framboise), Zeste éclair (rooibos, éclat de pamplemousse, pomme, orange, cannelle, gingembre, cardamome, noix de coco, citronnelle, poivre rose, centaurée, groseille)

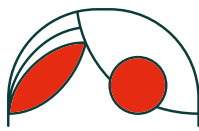
Laits végétaux sans supplément sauf Macadamia +1\$ ● Café décaféine (café Saint Henri) ● Sirops +1\$ ● Glacé +1\$

## Menu Boissons Froides

<b>Limonade rouge</b> Fruits rouges, jus pressé de citron et lime, sucre liquide, eau pétillante Red fruits, squeezed lemon and lime juice, liquid sugar, sparkling water	5,75\$
<b>Limonade matcha</b> Matcha en poudre, jus pressé de citron et lime, sucre liquide, eau pétillante Matcha powder, squeezed lemon and lime juice, liquid sugar, sparkling water	6,00\$
<b>Limonade du moment</b> Sirop du moment, jus pressé de citron et lime, sucre liquide, eau pétillante Syrup of the moment, squeezed lemon and lime juice, liquid sugar, sparkling water	5,50\$
<b>Golden orange</b> Mixe curcuma/gingembre, sirop de gingembre, jus d'orange Mix tumeric/ginger, syrup of ginger, orange juice	5,75\$
<b>Café Limo</b> Jus pressé lime et citron, sucre liquide, eau pétillante, allongé Squeezed lemon and lime juice, liquid sugar, sparkling water, allongé	6,00\$
<b>Espresso Tonic</b> Tonic, allongé	6,00\$

Boissons froides prêtes à boire disponibles.





## Menu Sucré

### Biscuit Vegan

Banane, peanut butter, chocolat Pistoles Noir Guayaquil 64%, fleur de sel

4\$

### Biscuit double chocolat

Beurre, chocolat Pistoles Noir Guayaquil 64%, chocolat blanc satin 30%, fleur de sel

4,20\$

### Crinkles au citron

Sablés fondant au citron

3,80\$

### Muffin du jour

Varie selon l'humeur du staff!

4,50\$

### Verrine du matin

Pudding de chia, amandes effilées et entières, fruits rouges, sirop d'érable, banane.

6\$

## Nos combos

### Le P'tit dej salé

Grilled cheese déjeuner régulier

+ un latte

11\$

### Le P'tit dej sucré

Verrine Matin

+ un latte

10\$

### La grosse faim

Un deluxe végété + soupe ou salade

+Muffin

16\$/21\$

### Classique Lunch

Grilled Cheese  
classique + soupe ou  
salade

10\$/14\$

### Plaisir du soir

à partir de 16h

Petit Nachos + bière alchimiste

18\$

ou

Grand nachos  
+ 2 moscow mule

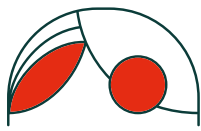
38\$

### La petite Gourmandise

Un chocolat chaud  
+ biscuit double choc

9\$





## Menu Bières

Blonde, Alchimiste, 5%	8,50\$
Blanche, Alchimiste, 4,9%	8,50\$
Rousse, Alchimiste, 5,5%	8,50\$
Dry stout, Alchimiste, 4,4%	8,50\$
Cidre Brut, URUBU	9\$
Cidre Fraise Rhubarbe, URUBU	9,5\$



## Menu Vins

Notre carte de vins changent régulièrement, on vous invite à regarder notre ardoise. Vous trouverez du vin rouge, blanc, orange et notre staff sera ravi de vous indiquer le plus adapté à votre goût.

Prosecco

11/45\$

Prosecco rosé

55\$

## Cocktails signature

Golden Rhum

Rhum ambré,  
sirop de  
gingembre, jus  
d'orange, mix  
curcuma  
gingembre

11\$

Moscow Mule épicé

Vodka, liqueur  
d'herbes, citron,  
soda gingembre

11\$

Aux Angles Rouges

Gin Stadaconé,  
crème de menthe,  
fruits rouges, jus  
de lime, sirop  
simple, eau  
pétillante

12\$

## Cocktails Classique

Old Fashioned

Mimosa

Spritz

Ti-punch

Kir

Communard

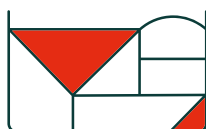
11\$

Gin (tonic ou autre)

Ricard

Whisky

10\$



Tequila Sour

Amaretto Sour

Espresso Martini

Margarita

12\$