



SALADES

MENU BRUNCH

TARTINE LIV 11.00\$

AVOCAT, PAIN ÉZÉKIEL, ŒUF DURE,
SALADE DE ROQUETTE, VINAIGRETTE MAISON.

BAGEL DE CHARLIE 14.00\$

BAGEL GRILLÉ, FROMAGE À LA CRÈME,
SAUMON FUMÉ FRAIS, TOMATES TRANCHÉES,
OIGNONS MARINÉ, CÂPRES,
VINAIGRETTE AU CITRON, SALADE.

YOGOURT PARFAIT 7.50\$

YOGOURT GREC, FRUITS DE SAISON,
GRANOLA VÉGÉTALIEN BIOLOGIQUE.

BOL D'ACAI BONNE HUMEUR 11.50\$

BANANE, BLEUETS, CERISES, FRAMBOISES,
CHOU FRISÉ, DATTES, ACAI BIOLOGIQUE,
GRANOLA VÉGÉTALIEN BIOLOGIQUE.

BOL CHALEUR 8.50\$

FRAISES, FRAMBOISES,
AVOINE BIOLOGIQUE SANS GLUTEN, BANANES,
AMANDES, GRAINES DE CITROUILLE,
GRUE DE CACAO ORGANIQUE, GRAINES DE CHIA,
POUDRE DE LUCUMA BIOLOGIQUE.

LIV TOAST \$11.00

AVOCADO, EZEKIEL BREAD, HARD BOIL EGG,
ARUGULA SALAD, HOUSE DRESSING.

CHARLIE'S BAGEL \$14.00

TOASTED BAGEL, CREAM CHEESE,
FRESH SMOKED SALMON, SLICED TOMATO,
MARINATED ONIONS, CAPERS,
LEMON VINAIGRETTE, SIDE SALAD.

YOGOURT PARFAIT \$7.50

GREEK YOGOURT, SEASONAL FRUITS,
ORGANIC VEGAN GRANOLA.

ACAI CHEER BOWL \$11.50

BANANAS , BLUEBERRIES, CHERRIES,
RASPBERRIES, KALE, DATES, ORGANIC ACAI,
ORGANIC VEGAN GRANOLA.

WARMTH BOWL \$8.50

STRAWBERRIES, RASPBERRIES,
ORGANIC GLUTEN FREE OATS, BANANAS,
ALMONDS, PUMPKIN SEEDS,
ORGANIC RAW CACAO NIBS, CHIA SEEDS,
ORGANIC LUCUMA POWDER.