

# ARTHURS

## MENU POUR EMPORTER

### DÉJEUNER

#### SANDWICH DÉJEUNER \$10.50

ŒUFS BROUILLÉS, SALAMI, FROMAGE AMÉRICAIN, LAITUE, MAYO, SERVI SUR PAIN CHALLAH

#### LE CLASSIQUE \$15.00

BAGEL, SAUMON FUMÉ MAISON, FROMAGE À LA CRÈME, OIGNONS MARINÉS, TOMATES, CÂPRES, ANETH

#### SYRNIKI \$15.00

CRÊPES AU FROMAGE COTTAGE, SERVI AVEC SIROP D'ÉRABLE ET SEL MALDON  
AJOUTEZ BANANES \$2.00

#### CHALLAH & BEURRE \$3.50

CHALLAH, BEURRE, MIEL BIO, SEL MALDON

#### ŒUFS ET SALAMI \$12.50

ŒUFS BROUILLÉS, SALAMI, LATKE, AVEC PAIN CHALLAH PRESSÉ  
AJOUTEZ FROMAGE \$1.00

#### LATKE SMORGASBORD \$15.50

ŒUFS BROUILLÉS, GRAVLAX DE SAUMON, LATKE, SALADE ISRAÉLIENNE, CAVIAR AVEC PAIN CHALLAH PRÉSSÉ

#### LE SCRAMBLE \$15.00

ŒUFS BROUILLÉS AVEC CHOU FRISÉ, OIGNONS ET FROMAGE, GARNI D'UN MÉLANGE D'AVOCAT, SALSA, CRÈME SÛRE, AVEC PAIN RUSSE

#### AVO TOAST \$12.50

AVOCAT ÉCRASÉ, TOMATE, ŒUF MIROIR, POUSSÉS, SAUCE PIQUANTE MAISON

LATKES SONT SERVIS AVEC CRÈME SÛRE ET COMPOTE DE POMME MAISON

### DELI

#### MÉLANGE DE PANCAKE CRUES

16OZ: \$20.00

#### SALADE DE THON

250ML: \$9.00  
500ML: \$18.00

#### SALADE D'AUBERGINE RITA

250ML: \$9.00  
500ML: \$18.00

#### SALADE DE CHOU MAISON

200ML: \$6.00  
500ML: \$12.00

#### SAUMON FUMÉ

1/4 LIVRE: \$10.00  
1/2 LIVRE: \$20.00  
1 LIVRE: \$40.00

### Salades

AJOUTEZ 1 SCOOP DE SALADE DE THON, SALADE D'AUBERGINE OU DINDE RÔTIE \$4.50

#### SALADE PAPAYE #KGMTL \$18.00

PAPAYE VERTE, CHOU ROUGE, CAROTTES, BROCCOLI, MANGUE, AVOCAT, GERMINATIONS, GRAINES DE CITROUILLE, CHILIS THAI, CORIANDRES, BASILIC THAI, QUINOA BIO, VINAIGRETTE THAI, BEURRE D'AMANDE

#### SALADE D'ÉTÉ \$18.00

RADICCHIO, LAITUE, BETTERAVES, AVOCAT, POIVRONS CASCABELLA, OIGNON VIDALIA, POIS, NECTARINE BLANCHE, TOMATES CERISES, MÉLANGE DE GRAINES, MENTHE, PERSIL, ANETH, FETA BULGARE, CHIPS DE BAGEL ÉPICÉES AU ZATAR, VINAIGRETTE BALSAMIQUE BLANCHE

### ACCOMPAGNEMENTS

SAUMON FUMÉ OU GRAVLAX \$9.00

FRITES AVEC VINAIGRE DE MALT \$4.50

SALADE VERTE \$5.00 / \$10.00

1/2 AVOCAT \$3.00

TOAST (SG) OU BAGEL \$2.00

CONFITURE MAISON \$2.00

ŒUFS FRITS OU BROUILLÉS \$4.50

SALAMI GRILLÉS (4) \$3.50

 BACON DE BŒUF PHILLIP VIENS (3) \$5.00

### DESSERT

BISCUIT AU SUCRE GLACÉ \$2.75

BABKA, NUTELLA OU CANNELLE \$4.50

T 514.757.5190

INFO@ARTHURSMTL.COM

 ARTHURS NOSH BAR

 @ARTHURSMTL

### POISSON NOTRE POISSON FAIT PARTIE DU MOUVEMENT DURABLE, CERTIFIÉS ASC

#### SAUMON FUMÉ MAISON \$18.00

SALADE PANZANELLA AVEC FRUITS À NOYAUX, TOMATES CERISE, PIMENTS CASCABELLA, FETA, AVOCAT, BASILIC, ANETH, GRAINE DE MOUTARDE, CRÈME SÛRE, OIGNON VIDALIA, BAGEL

#### TOUR DE SAUMON FUMÉ POUR 2 \$30.00

FROMAGE À LA CRÈME FOUETTÉE, BAGELS AUX SÉSAMES, AVEC TOUTES LES GARNITURES

### NOSHES

#### BRITTANY'S SCHNITZEL \$25.00

SCHNITZEL DE POULET, MIEL FOUETTÉ BIO, VINAIGRETTE FRANÇAISE, CÂPRES CROUSTILLANTES, SAUCE ÉPICÉE MAISON SERVI AVEC SALADE DE POMME DE TERRES CHAUD ET TRANCHE DE SALADE

#### LATKES \$8.00

SERVI AVEC COMPOTE DE POMME, CRÈME SÛRE ET RAIFORT

### Soupe

#### MATZAH BALL TOUT GARNI \$8.00

POULET, NOUILLES, LÉGUMES, ANETH

### MARINÉS

PIMENTS MARINÉS MAISON (3) \$2.00

SALADE DE CHOU \$3.00

CORNICHON MOISHE'S (1) \$1.50

### BOISSONS

CAFÉ/THÉ \$3.50

COLD BREW \$6.00

THÉ GLACÉ MAISON \$4.50

EAU NATURELLE/PÉTILLANTE EN BOUTEILLE \$3.50

CERISE NOIR, ORANGE, RACINETTE \$4.00

JUS D'ORANGE FRAIS \$6/12oz. , \$8/16oz. , \$15/L.

### SANDWICHS


#### Mc ARTHUR \$15.00

SCHNITZEL DE POULET, SALADE ICEBERG, MAYO ET CORNICHONS, SERVI SUR CHALLAH

#### SALAMI \$10.50

SALAMI TOUT BOEUF, MOUTARDE, SALADE DE CHOU MAISON, SERVI SUR PAIN OIGNON PRESSÉ  
AJOUTEZ 1 ŒUF FRIT \$2.25

#### SANDWICH À LA DINDE 14.00

DINDE MAISON, MAYONNAISE, MOUTARDE, LAITUE, FROMAGE, SERVI SUR UN BAGEL AU SÉSAME GRILLÉ AJOUTEZ BACON DE BOEUF \$3.75 

#### CROQUE THON \$14.00

THON, MONTEREY JACK, SALADE D'AUBERGINE RITA, PIMENTS FORTS, POUSSÉS, SERVI SUR PAIN OIGNON PRESSÉ

#### RAE RAY'S \$15.00

POULET GRILLÉ, AVOCAT, TOMATE, SALADE DE CHOU, LAITUE, MAYO ET MOUTARDE  
AJOUTEZ BACON DE BOEUF \$3.75   
AJOUTEZ PIMENTS MAISON \$1.00

#### GRAVLAX \$15.00

GRAVLAX DE SAUMON, TREMPETTE D'OIGNONS CARAMÉLISÉS, OIGNONS MARINÉS, TOMATES, CÂPRES, ANETH, POUSSÉS, SERVI SUR PAIN RUSSE

#### BEAR'S ROAST BEEF \$16.00

RÔTI DE BŒUF MAISON, OIGNONS VIDALIA, ROQUETTE, AUBERGINES MARINÉES, FROMAGE MONTEREY JACK, SAUCE BARBECUE, MAYO AU RAIFORT, MOUTARDE FORTE SUR PAIN AVOINE ET MIEL

#### SANDWICH REPAS DE DINDE \$15.00

POITRINE DE DINDE RÔTIE, FARCE, SALADE DE CHOU CRÉMEUSE, SAUCE AUX CANNEBERGES SUR PAIN AVOINE ET MIEL

### VINS

TERRA VIVA PROSECCO \$35.00/BOUTEILLE

POGGIO ANIMA TOASCANA SANGIOVESE \$35.00/BOUTEILLE

PERLAGE PINOT GRIGGIO \$35.00/BOUTEILLE

KIT MIMOSA/BELLINI \$45.00

# ARTHURS

SAMEDI – DIMANCHE

9H – 16H

## MENU BRUNCH

### GRAND SLAM \$20.00

SYRNIKI, OEUFS MIROIRS, BACON DE BOEUF,  
POULET FRIT NOSHVILLE, SIROP D'ÉRABLE

### TOAST À LA MAROCAINE \$15.00

CHALLAH, OEUFS POCHÉS, SALADE  
D'AUBERGINE MAROCAINE, SALADE DE  
CONCOMBRES, POIS CHICHES ÉPICÉS,  
TAHINI, MAYO, CORIANDRE

### LE SPÉCIALE SHAH \$15.00

LATKE, OEUF POCHÉ, SAUMON  
FUMÉ MAISON, AVOCAT, CAVIAR,  
SALADE DE ROQUETTE

### SHAKSHOUKA \$15.00

OEUFS POCHÉS, SALSA TOMATILLO, AMBA,  
TAHINI, NOIX DE PIN, SERVI AVEC CHALLAH

### LE SPÉCIALE JACK JOHNSON \$17.00

CRÊPES AU FROMAGE COTTAGE, BANANES  
SERVI AVEC SIROP D'ÉRABLE ET SEL  
MALDON

T 514.757.5190

INFO@ARTHURSMTL.COM

 ARTHURS NOSH BAR

 @ARTHURSMTL