

À boire, aubergiste!

Jus biologiques

Raisin concordé, Bleuets et grenade, Canneberges et grenade,
Nectar de poires, Limonade-framboise, Orange-mangue,
Pomme du Québec 2,95 \$

Boissons pétillantes aux fruits

Orange, Clémentine, Orange-sanguine, Citron, Pamplemousse 2,95 \$

Jus réguliers et autres liquides...

Orange ou Pamplemousse 2,75 \$
Jus en bouteille (340 ml): Raisin-pomme, Orange ou Pomme 2,75 \$
Légumes (canette) 2,60 \$
Eau Saint-Justin 2,60 \$
Verre de lait 2,50 \$
Verre de lait de soya 2,50 \$
Bec Cola: le cola au sirop d'érable biologique du Québec 3,25 \$

Des denrées bien de chez nous



Par souci pour l'environnement et par solidarité envers les petits producteurs dont nous faisons partie, c'est avec grand plaisir que le Bügel s'est associé, en 2008, au Marché de proximité de Québec. Cette initiative, qui favorise l'agriculture et le commerce de proximité, nous permet d'offrir nos produits au Marché, mais également d'intégrer à notre menu des produits locaux particulièrement savoureux qui, pour la plupart, sont biologiques.

Les cuisines Fol-Atre: Notre célèbre végépaté qui fait parler de lui de Québec à Bordeaux! Nous sommes clients chez Lina (la proprio) depuis près de 29 ans et c'est chaque semaine un plaisir renouvelé de la voir débarquer chez nous avec son large sourire et ses délicieux produits.

Sud Café: Notre café équitable et biologique, torréfié selon une méthode artisanale à Saint-Michel-de-Bellechasse.

Champy: L'huile de tournesol biologique faite au Québec qui entre dans la composition de nos bagels.

La ferme Hantée: Toutes les germinations ou pousses que nous servons sur nos salades selon la disponibilité.

Cassis et Mélisse: Leurs fromages de chèvre Quark aux fines herbes ainsi que celui aux canneberges et sirop d'érable.

Only Blue: Les bleuets que nous utilisons dans nos desserts et bagels, qui sont cultivés sans engrais chimiques et sans pesticides.

Le Siffle-Orange: Le sirop d'érable biologique que nous offrons avec certains déjeuners et que nous utilisons pour nos desserts.

Miellerie Prince-Leclerc: Le miel du Québec que nous utilisons pour la fabrication de nos bagels plutôt que le sucre.

Les jardins Atsenti Auarata: Toutes nos tisanes.

Ferme des voltigeurs: Le poulet biologique, élevé en liberté, que vous pouvez déguster occasionnellement dans nos soupes.

Poulet fermier: Nos œufs pondus par des poules élevées en liberté et qui voient le soleil régulièrement.

Sebz Thé et Lounge: Nos thés fins de très grande qualité.

Le Fumoir du Nord: Notre saumon, fumé selon une méthode de fumage et de salaison issues de nos ancêtres autochtones de la Basse-Côte-Nord du Québec.



Vous trouverez la fleur de lys devant les produits locaux artisanaux autres que les nôtres.

Les extras

- Beurre d'arachide 1,00 \$
- Beurre d'amande crue biologique 2,25 \$
- Confiture maison, oignons, poivrons verts, champignons, jalapeños 1,75 \$
- Tomates, asperges, olives, miel, sirop d'érable 2,75 \$
- Brie 4,25 \$
- Jambon, végépaté, fromage crème ou suisse, fruits 2,95 \$
- Petite salade 6,25 \$
- Œuf 1,15 \$
- Yogourt 3,50 \$
- Saumon fumé 5,10 \$

Au déjeuner, en remplacement du café

- Café au lait tasse extra 1,00 \$ • bol extra 1,75 \$
- Cappuccino extra 1,00 \$
- Chocolat chaud tasse extra 1,00 \$ • bol extra 1,75 \$
- Café viennois ou moka tasse extra 1,25 \$ • bol extra 2,25 \$
- Jus bio extra 1,00 \$
- Lait chaud extra 1,00 \$

Tous les cafés peuvent être réchauffés 2 fois avec du café filtre.

Le Bügel

Une expérience inattendue

Nos déjeuners

Tous nos déjeuners sont servis avec des fruits frais et un espresso allongé.*

Végé

Le Grand déjeuner du Bügel

1 ou 2 œuf(s) servi(s) avec bagel sésame grillé, végépâté, tomates, fromage suisse, et confiture maison. 1 œuf 10,75\$ • 2 œufs 11,50\$

Végé

Le Petit déjeuner du Bügel

1 ou 2 œuf(s) servi(s) avec bagel sésame grillé, confiture maison et le choix entre le végépâté ou le fromage suisse 1 œuf 9,25\$ • 2 œufs 10,50\$

Végé

Fraîche intro (Sirop d'érable biologique en sus, 2,00\$)

Yogourt nature et céréales servis avec bagel sésame grillé et confiture maison. 11,25\$

Omelette sympa

2 œufs, jambon, poivrons verts, champignons, oignons, épices, bagel sésame grillé et confiture maison 12,50\$

Le Poussin

Bagel gratiné au four avec jambon, champignons, fromage crème aux fines herbes, oignons rouges, fromage suisse, le tout couvert d'un œuf miroir. demi 10,75\$ • complet 13,95\$

Végé

Le Poussin végétarien au chèvre

Bagel gratiné au four avec végépâté, champignons, fromage Quark de chèvre aux fines herbes, oignons rouges, fromage suisse, le tout couvert d'un œuf miroir. demi 11,95\$ • complet 15,25\$

Végé

Le Bircher mueslix (Sirop d'érable biologique en sus, 2,00\$)

Grandement inspiré de la délicieuse recette du feu restaurant le Mille-Feuille, ah nostalgie ! Mélange maison de gruau, pommes, miel et dattes, accompagné de yogourt nature, servi avec bagel sésame grillé et confiture maison. 11,25\$

Le Sandwich presque western

Bagel grillé avec végépâté ou jambon, œuf tourné, laitue, tomates, fromage suisse et mayonnaise 10,75\$

Végé

Le Déjeuner enfant (10 ans et moins)

Un œuf au choix ou un bol de céréales Envirokids servi avec 1/2 bagel sésame grillé, fromage crème, confiture maison, quelques tranches de fruits et petit jus de fruits 7,25\$

* Possibilité de remplacer le café par un jus d'orange sans frais. Pour tout autre remplacement, voir la section « Extras » au dos du menu.

* Possibilité de remplacer les fruits par une petite salade pour 2,95\$

* Le second allongé est à 1.25 \$ avec l'un des déjeuners ci-haut.

Nos soupes

Soupe du jour petite 4,25\$ • grande 5,95\$
Gaspacho (en saison estivale) petit 4,75\$ • grand 6,50\$
Soupe repas (servie avec petite salade et bagel sésame grillé) (ajoutez) 4,50\$

Menu enfant (10 ans et moins)

Demi bagel 2 fromages (gratiné, avec fromage crème aux fines herbes, jambon et suisse), servi avec crudités du moment ou fruits frais, un petit jus de fruits au choix et un brownie pour le dessert 8,00\$

S'il vous plaît, aidez-nous à garder des prix raisonnables en ne gaspillant pas de nourriture. N'hésitez pas à informer nos employés si certains légumes ou fruits ne vous plaisent pas, afin qu'ils n'en mettent pas dans votre assiette. Merci beaucoup de votre compréhension.

Nos bagels collation

Sur bagel sésame ou pavot. Il est possible de changer le bagel sésame par une autre variété moyennant un léger supplément de 0,15\$ à 0,50\$. Avec les collations, le premier café, allongé ou filtre, est à 1,25 \$

Bagel grillé, beurre. 3,60\$

Bagel grillé, confiture maison. 4,60\$

Bagel grillé, fromage crème ou suisse. 6,15\$



Bagel grillé, fromage Quark de chèvre
Quark aux canneberges et sirop d'érable ou aux fines herbes. 6,60\$

Bagel au fromage suisse gratiné. 6,25\$



Bagel grillé, végépâté 6,25\$

Bagel grillé, brie. 7,25\$

Nos bagels repas (en sandwich)

Tous nos sandwiches sont servis avec une salade d'accompagnement, sur bagel sésame. Il est possible de changer le bagel sésame par une autre variété moyennant un léger supplément de 0,15 \$ à 0,50 \$

Jambon-fromage

Bagel grillé avec jambon, laitue, fromage crème ou suisse. 10,50\$

Thon

Bagel grillé avec laitue et mélange au thon fait maison. 10,50\$

Salami hongrois

Bagel grillé avec laitue, salami hongrois fort et fromage crème ou suisse. 10,50\$

Végé

Tomates et fromage

Bagel grillé avec laitue, tomates et fromage crème ou suisse. 9,25\$

Végé

Végépâté

Bagel grillé avec végépâté, laitue, tomates et fromage crème ou suisse. 10,25\$



Saumon fumé à l'ancienne

Bagel grillé avec fromage crème, saumon fumé du Fumoir du Nord, oignons rouges, câpres, huile d'olive extra vierge, laitue et jus de citron 13,50\$



Dinde fumée

Bagel grillé avec poitrine de dinde fumée, mayonnaise au cari, tomates et laitue 12,25\$

Smoked meat

Bagel grillé avec smoked meat et cornichon. 12,50\$

Végé

Salade grecque

Mélange de mesclun, laitue frisée, concombres, tomates, fromage feta, olives kalamata, le tout arrosé de jus de citron et d'huile d'olive, servi avec un bagel sésame grillé. demi 8,75\$ • complet 11,75\$

Formule table d'hôte (de 17h à la fermeture)

• Ajoutez 4,50\$ au prix de votre repas (gratiné ou sandwich) et vous aurez une soupe ou un dessert au choix, en plus d'un café.
• SPÉCIAL! Après 17h, la Boréale en bouteille est à 3,50\$ avec un repas complet (gratiné ou sandwich).

Nos gratinés

Tous nos gratinés sont servis avec une salade d'accompagnement, sur bagel sésame. Il est possible de changer le bagel sésame par une autre variété moyennant un léger supplément de 0,15\$ à 0,50\$

Le 2 fromages

Bagel gratiné au four avec jambon, fromage crème aux fines herbes, fromage suisse et mozzarella demi 9,35\$ • complet 12,60\$

Le Croque

Bagel gratiné au four avec jambon, asperges, tomates, fromage suisse et mozzarella. demi 9,35\$ • complet 12,60\$

Végé

Le Provençal

Bagel gratiné au four avec tomates, pesto, fromage brie et mozzarella. demi 9,35\$ • complet 12,60\$

Végé

Le Végé



Bagel gratiné au four avec végépâté, tomates, poivrons verts, oignons, champignons, olives vertes, fromage suisse et mozzarella demi 9,95\$ • complet 13,25\$

Végé

Le Nikos

Bagel gratiné au four avec tomates, fromage feta, oignons rouges, olives kalamata, origan et fromage mozzarella. demi 9,95\$ • complet 13,25\$

Végé

Le Sarza

Bagel gratiné au four avec sauce tomate épicée maison, poivrons verts, tomates, champignons, fromage suisse, mozzarella et le choix entre olives kalamata, anchois ou jalapeños demi 9,95\$ • complet 13,25\$

Le Sarza plus

Bagel gratiné au four avec sauce tomate épicée maison, jambon, salami hongrois fort, tomates, poivrons verts, champignons, fromage suisse, mozzarella et le choix entre olives kalamata, anchois ou jalapeños demi 10,75\$ • complet 14,95\$

Végé

Le Chèvre chaud



Bagel gratiné au four avec tapenade d'olives noires, tomates, fromage de chèvre, échalotes, amandes et mozzarella. demi 11,25\$ • complet 14,95\$

Végé

Le Brie fondant

Bagel gratiné au four avec tranches de pomme, miel, moutarde de dijon, brie, pacanes et mozzarella demi 11,25\$ • complet 14,95\$



Le Saumon pesto

Bagel gratiné au four avec pesto, saumon fumé du Fumoir du Nord, oignons rouges, câpres, fromage suisse et mozzarella. demi 12,75\$ • complet 15,95\$

Le Méditerranéen

Bagel gratiné au four avec mélange thon fait maison, tomates, olives vertes, câpres et mozzarella demi 10,75\$ • complet 14,50\$

Végé

Le Sauvagine



Bagel gratiné au four avec végépâté, confit d'oignons caramélisés, canneberges séchées, pacanes, moutarde forte, fromage Sauvagine et mozzarella demi 12,50\$ • complet 15,95\$

Nos desserts Goûtez à nos bons desserts maison !

Gâteaux et tartes maison 5,75\$
Brownies maison 4,00\$