

## BAGEL BAR BAR À BAGEL

5 AM TO 11 AM



### BAGEL & CREAM CHEESE \$7.50 BAGEL ET FROMAGE À LA CRÈME

Choice of bagel, toasted with cream cheese  
Bagel au choix, grillé et servi avec du fromage à la crème

### BLT \$11.95 BACON, LAITUE ET TOMATE

Applewood smoked bacon, lettuce, tomatoes, cream cheese  
Bacon fumé au bois de pommier, laitue, tomates, fromage à la crème

### CAPRESE \$11.95 CAPRESE

Fresh mozzarella, basil, tomatoes, balsamic  
Mozzarella fraîche, basilic, tomates, vinaigre balsamique

### SMOKED SALMON \$13.95 SAUMON FUMÉ À FROID

Cream cheese, pickled red onions, cucumbers, capers, sprouts  
Fromage à la crème, oignons rouges marinés, concombres, câpres, germes

### CAGE-FREE EGG, BACON & CHEESE \$12.95 ŒUF DE POULE ÉLEVÉE EN LIBERTÉ, BACON ET FROMAGE

Applewood smoked bacon, scrambled eggs, cheddar  
Bacon fumé au bois de pommier, œufs brouillés et cheddar

## BREAKFAST PETIT-DÉJEUNER

5 AM TO 11 AM

### SAUSAGE ROLL WITH MUSTARD \$8.25 SAUCISSE EN CROÛTE À LA MOUTARDE

### OATMEAL \$6.95 S/P \$6.95 L/G \$7.95 GRUAU

With honey, dried cranberries, roasted nuts & seeds  
Gruau au miel avec canneberges séchées et mélanges de noix et de graines rôties

Add mixed berries for \$1.50  
Ajouter des baies mélangées pour \$1.50

## ARTISANAL SANDWICHES SANDWICHS ARTISANAUX



### CAGE-FREE EGG & CHEESE \$12.95 ŒUF DE POULE ÉLEVÉE EN LIBERTÉ ET FROMAGE

Scrambled eggs and cheddar on ciabatta  
Œufs brouillés et cheddar sur pain ciabatta

### CAGE-FREE EGG, BACON & CHEESE \$13.95 ŒUF DE POULE ÉLEVÉE EN LIBERTÉ, BACON ET FROMAGE

Applewood smoked bacon, scrambled eggs & cheddar on ciabatta  
Bacon fumé au bois de pommier, œufs brouillés et cheddar sur pain ciabatta

### CHEESE TOASTIE \$14.95 SANDWICH GRILLÉ AU FROMAGE

Provolone, fresh sliced tomatoes, chunky tomato jam, mayo & fresh arugula on ciabatta  
Provolone, tranches de tomates fraîches, sauce tomate avec des morceaux, mayonnaise et roquette fraîche sur pain ciabatta

### BONETTI SMOKED HAM & BRIE \$17.25 JAMBON FUMÉ BONETTI & BRIE

Sliced ham, homemade chunky pear jam, sliced brie & fresh spinach leaves on a toasted roll  
Tranches de jambon, confiture de poires maison, tranches de brie et épinards fraîches sur du pain grillé

### ITALIAN SUB \$17.25 SOUS-MARIN ITALIEN

Provolone slices, marinated red peppers, red onion, garlic aioli & lettuce on a toasted roll  
Tranches de provolone, poivrons rouges marinés, oignon rouge, aioli et laitue sur du pain grillé

### FRASER VALLEY ROTISSERIE \$15.95 CHICKEN BLT

BACON, LAITUE, TOMATE ET  
POULET RÔTI DE LA FRASER VALLEY

Applewood smoked bacon, romaine, roma tomatoes, red onions, garlic aioli on ciabatta  
Bacon fumé au bois de pommier, romaine, tomates Roma, oignons rouges, aioli à l'ail sur un pain ciabatta

### “JD FARMS” SEASONAL ROASTED \$17.25 TURKEY ON ROSEMARY CIABATTA DINDE RÔTIE DE SAISON “JD FARMS” SUR CIABATTA AU ROMARIN

Gouda cheese, cucumber, avocado, sprouts, pickled onions & dijonnaise on rosemary ciabatta  
Fromage gouda, concombre, avocat, germes, oignons marinés et dijonnaise sur ciabatta au romarin

## LIVE FIRE PIZZA PIZZA AU FEU VIF

11 AM TO CLOSING

### COMMERCIAL DRIVE \$20.95 BUTCHER BLOCK PIZZA CARNIVORE DE COMMERCIAL DRIVE

Sausage, pepperoni, salami, mozzarella, italian vine ripened tomato sauce  
Saucisson, pepperoni, salami, mozzarella, tomate italienne mûrie sur vigne

### CALABRESE SALAMI WITH \$19.95 “HOLY DUCK” CHILI HONEY & PICKLED JALAPENOS SALAMI CALABRESE AU MIEL CHAUD ET JALAPENOS MARINÉS

San marzano tomato, mozzarella, chili crunch & grilled scallions  
Tomate san marzano, mozzarella, chili crunch & échantillons grillés

### BBQ CHICKEN \$20.95 POULET RÔTISSERIE BBQ

Housemade bbq sauce, pancetta, roasted capsicum, mozzarella, feta & cilantro  
Sauce bbq maison, pancetta, capsicum rôti, mozzarella, feta et coriandre

### MARGHERITA (V) \$17.95 MARGHERITA

BC tomatoes, fresh basil, mozzarella, italian vine ripened tomato sauce  
Tomates BC, basilic frais, mozzarella, tomate italienne mûrie sur vigne

### VEGGIE (V) \$18.95 VÉGÉTARIENNE

Red bell pepper, onions, mushrooms, spinach, mozzarella, italian vine ripened tomato sauce  
Poivron rouge, oignons, champignons, épinards, mozzarella, tomate italienne mûrie sur vigne

### PEPPERONI \$19.95 PEPPERONI

Pepperoni, mozzarella, italian vine ripened tomato sauce  
Pepperoni, mozzarella, tomate italienne mûrie sur vigne

### FUNGI PIZZA BIANCA (V) \$21.95 CHAMPIGNONS PIZZA BIANCA

Local shrooms, truffle cream, fontina, mozzarella, chives  
Champignons locaux, crème de truffe, fontina, mozzarella, ciboulette

### CLASSIC CHEESE (V) \$17.95 AU FROMAGE

Mozzarella, italian vine ripened tomato sauce  
Mozzarella, tomate italienne mûrie sur vigne

GLUTEN FREE DOUGH \$6.95  
PÂTE SANS GLUTEN

## MARKET FRESH MENU DU MARCHÉ

11 AM TO CLOSING

### ROTISSERIE CHICKEN OVERNIGHT BRINED POULET SAUMURÉ TOUTE LA NUIT

### QUINOA CRUNCH SALAD (VG/GF) \$19.95 SALADE CROQUANTE AU QUINOA

Green cabbage, bell peppers, black beans, sweet corn, sundried tomato, cumin-lime dressing  
Chou vert, poivrons, haricots noirs, maïs sucré, tomate séchée, vinaigrette cumin-citron vert

### MEDITERRANEAN PASTA SALAD (V) \$19.95 SALADE DE PÂTES MÉDITERRANÉENNE

Fusilli pasta, cherry tomato, cucumber, red pepper, onion, basil pesto, feta cheese, mayo  
Pâtes fusilli, tomates cerise, concombre, poivron rouge, oignon, pesto de basilic, fromage feta, mayonnaise

### MAC & CHEESE (V) \$19.95 MACARONI AU FROMAGE FUMÉ

Parmesan, smoked cheddar, mozzarella, mornay sauce, panko, macaroni  
Parmesan, cheddar fumé, mozzarella, sauce mornay, panko, macaroni

Add house-made bacon bits \$2.50

### CUMIN SCENTED \$19.95 BROWN BASMATI RICE (VG/GF) RIZ BASMATI BRUN AU PARFUM DE CUMIN

Garlic, ginger, fresh curry leaf, cilantro  
Ail, gingembre, feuille de curry frais, coriandre

### SLOW COOKED CHICKPEAS WITH \$19.95 LOCAL KALE (VG/GF) POIS CHICHES CUITS LENTEMENT AVEC KALE LOCAL

Cooked in coconut milk, curry spice, tomato, miso  
Cuit au lait de coco, épices curry, tomate, miso

### SUMAC ROASTED CARROTS & \$19.95 BABY ONIONS (VG/GF) CAROTTES RÔTIES AU SUMAC ET OIGNONS BÉBÉS

Carrot top pesto, coconut oil, pumpkin seeds, hemp seeds, lemon  
Pesto de carottes, huile de coco, graines de citrouille, graines de chanvre, citron

### ROASTED & SMASHED BABY \$19.95 BC POTATOES (GF)

### POMMES DE TERRE BABY BC \$19.95 ÉCRASÉES ET RÔTIES

Cooked under our own rotisserie chicken drippings with Vancouver Island rosemary salt  
Cuits sous notre propre rotisserie guits de poulet avec sel de romarin de l'île de Vancouver

### GRILLED ASPARAGUS WITH \$19.95 OKANAGAN VALLEY PARMESAN

GRIL ASPERGES DE PRINTEMPS  
AU PARMESAN DE LA VALLÉE DE  
L'OKANAGAN

### SAUSAGE ROLL WITH MUSTARD \$8.95 SAUCISSE EN CROÛTE À LA MOUTARDE

V - VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN  
VG - VEGAN/VÉGÉTALIEN  
GF - GLUTEN FREE/SANS GLUTEN

#### PLATING & PRICES SERVICE ET PRIX

¼ Chicken no sides \$9.95  
¼ de poulet sans accompagnement

½ Chicken no sides \$15.95  
½ poulet sans accompagnement

¾ Chicken & 2 sides \$19.95  
¾ de poulet et 2 accompagnements

1 Chicken with 2 sides \$25.95  
1 poulet avec 2 accompagnements

Individual sides 170g portions \$7.95  
Accompagnements individuels portions de 170g

Three sides plate 170g portions \$18.95  
Trois accompagnements avec portions de 170g