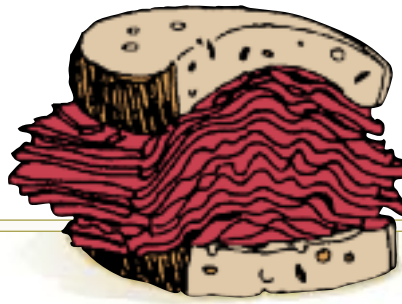


Brynd Smoked Meat



Depuis 1987

03 SMOKED MEAT

	Régulier (7 oz)	Jumbo (11 oz)
Le sandwich	7,15	8,85
L'assiette garnie (SANDWICH, FRITES, SALADE DE CHOUX)	10,35	11,70
Les jumeaux (DEUX SANDWICHS RÉGULIERS, FRITES)	14,90	
L'assiette Brynd (SANDWICH, SALADE CÉSAR)	11,20	13,20
L'assiette Athéna (SANDWICH, SALADE GRECQUE)	11,35	13,40
L'assiette combinée (SANDWICH, SALADE VERTE)	10,70	12,65
Extra Smoked meat		3,70
Petite assiette (14 oz)		12,60
Grande assiette (18 oz)		13,99
Smoked meat à la livre		12,99/lb

CHOIX DE SMOKED MEAT: MAIGRE, MÉDIUM OU GRAS

WWW.BRYND.CA

LUNDI 11:00 - 21:00 VENDREDI 11:00 - 23:00
MARDI 11:00 - 22:00 SAMEDI 11:00 - 22:00
MERCREDI 11:00 - 22:00 DIMANCHE 12:00 - 21:00
JEUDI 11:00 - 22:00



ESSAYEZ NOS

oignons français maison
pour 3,99\$



01 ENTRE AUTRES

Frites fraîches	petite	1,90
	grande	2,90
Poutine		3,95
Fondue parmesan		4,10
1/2 Bagel saumon		4,50
1/2 Salade verte		5,40
1/2 Salade grecque		5,70
1/2 Salade césar		5,99

02 BAGEL ET SANDWICH

Bagel nature	1,60
Bagel au fromage à la crème	3,10
Bagel tomate (CHEDDAR, TOMATE, BACON, LAITUE, MAYONNAISE)	5,99
Bagel léger (FROMAGE À LA CRÈME ET SAUMON FUMÉ)	6,99
Bagel suprême (FROMAGE À LA CRÈME, SAUMON FUMÉ, TOMATE, OIGNON)	8,10
Bagel thon (CHEDDAR, TOMATE, LAITUE, THON, MAYONNAISE)	8,10
Sandwich*	
Tomate, laitue, mayonnaise	5,45
Total (SMOKED MEAT, LAITUE, TOMATE, FROMAGE, MAYONNAISE)	8,80
Demi total	7,45

*servi sur pain de seigle

04 ACCOMPAGNEMENTS

Salade de chou	1,60
Cornichon	1,60
Piment fort	1,60
Piment doux	1,60
Mayonnaise maison	,65

05 SALADES

Salade verte	7,80
Salade grecque	8,99
Salade césar	8,80
Salade de thon	9,30
Salade planetta (OEUF, BACON, FROMAGE, OIGNON, TOMATE, LAITUE)	9,30
Assiette de saumon fumé	9,99

06 BOISSONS

Boissons gazeuses	1,99
Brio	2,55
Jus d'orange, de pomme, thé glacé	1,99
Jus de légumes	2,55
Lait	1,75
Eau minérale	2,30
Limonade	2,55

ADOPTÉZ

le fromage pour 1,65\$

Les prix sont assujettis
à des changements sans préavis.

LE RESTAURANT

Depuis 1987, le restaurant Brynd vous offre le meilleur boeuf fumé. Coupé à la main, de façon traditionnelle, le smoked meat vous est servi toujours à point, généreux et succulent. Dans une ambiance chaleureuse et décontractée, avec son service délégué et son menu abordable, notre clientèle s'y retrouve par affaire ou simplement pour le plaisir d'un bon repas.

RÉSERVATION ET COMMANDE POUR EMPORTER

1360, RUE MAGUIRE, SILLERY
TÉLÉPHONE : (418) 527-3844