



# Lunch menu midi

Lundi au vendredi  
11h30 à 13h

Monday to Friday  
11:30 am to 1 pm

## hortus

BISTRO

# Lunch • menu midi •








 Sans gluten / Gluten free

 Végétalien / Vegan

 Végétarien / Vegetarian

 Ocean Wise



## LES ENTRÉES / STARTERS

-   **VELOUTÉ DU MOMENT ET SON ESPUMA** INCLUS  
SOUP OF THE DAY WITH FOAM INCLUDED
-  **SOUPE À L'OIGNON HORTUS / HORTUS STYLE ONION SOUP** +5
-   **TARTARE DE DORÉ DE LAC / WALLEYE TARTARE** +9
-   **PETITE SALADE / GARDEN SALAD** +2


## LES PLATS / MAIN COURSES

-   **LASAGNE FERME MANCHE DE PELLE, FROMAGE CHEMIN HATLEY, SALADE BIOLOGIQUE BRIN-NATURE** 34  
LASAGNA MANCHE DE PELLE FARM, CHEMIN HATLEY CHEESE, BRIN-NATURE ORGANIC SALADE

• ou / or •

-   **LE SAUMON ROYAL BIOLOGIQUE EN BRANDADE ET EN TATAKI, LÉGUMES DE SAISON BIOLOGIQUES, PESTO DE BASILIC, NOIX DE PIN ET BISQUE DE HOMARD** 36  
ORGANIC ROYAL SALMON BRANDADE AND TATAKI, ORGANIC SEASONAL VEGETABLES, BASIL PESTO, PINE NUTS AND LOBSTER BISQUE

• ou / or •

-  **SAUCISSE DE PINTADE DU CAP SAINT-IGNACE AUX CANNEBERGES ET AU GOUDA, PURÉE DE POMME DE TERRE, SAUCE À L'ÉCHALOTE, CHAMPIGNONS DU QUÉBEC DE MYCONATURE** 35  
CAP SAINT-IGNACE GUINEA FOWL SAUSAGE WITH CRANBERRIES AND GOUDA, MASHED POTATOES, SHALLOT SAUCE, MUSHROOMS FROM MYCONATURE FARM

## LES DESSERTS / DESSERTS

-  **MIGNARDISE SUCRE À LA CRÈME ET CAFÉ OU THÉ** INCLUS  
MIGNARDISE MAPLE FUDGE WITH COFFEE OR TEA INCLUDED

- DESSERT À LA CARTE, AU CHOIX / DESSERT, A LA CARTE, YOUR CHOICE** +6
- ESPRESSO/ALLONGÉ/CAPPUCCINO / ESPRESSO/AMERICANO/CAPPUCCINO** +2
- LATTE** +3
- TISANE BIOLOGIQUE / ORGANIC TISANE** +1