



Chef Judith Laflamme

MENU

LES SOUPES / POTAGES

Soupe du moment	5,75\$
Minestrone végane	5,25\$
Crème de tomates fumées	5,75\$
Soupe poulet et nouilles	5,95\$

Soupe à l'oignon	9,25\$
Bière noire et cacao Vieux cheddar, croûtons	
Salade verte	5,95\$
Légumes croquants Vinaigrette du moment	

LES SALADES REPAS

Le jardin végane 14,95\$

Tofu fumé, légumes du marché
Amandes caramel, mélange du randonneur

Mousse de chèvre 15,95\$

Noix de Grenoble et herbes fraîches
Poire pochée au vin rouge, petits fruits, cerises noires, croûtons

Poulet aux épices piri piri 16,75\$

Légumes du marché, avocats
Mélange du randonneur, jalapeño à la lime

Cobb de l'ouest 16,95\$

Fromage bleu ou cheddar
Oeuf cuit dur, avocats, bacon, relish de maïs et poivrons rouges

LES GRILLED CHEESE

Fondu au 4 fromages 14,50\$

Oka, vieux cheddar, cantonnier, vacherin
Chutney de canneberge

Le "Wild Things" 14,95\$

Fromage gruyère, vieux cheddar, emmental
Tartinade de champignons, huile de truffe, noix de Grenoble et amandes

Notre Paris 15,75\$

Mousse de chèvre frais, noix de Grenoble et herbes fraîches
Poire pochée au vin rouge, cerises noires et balsamique

Mon petit cochon 15,95\$

Oka, vieux cheddar, cantonnier, vacherin.
Bacon, oignons caramélisés à la bière noire

LES SANDWICHS

Le sandwich végane 13,95\$

Tofu fumé, sauce BBQ du Take Out
Relish de maïs et poivrons rouges

Jambon et fromage brie 14,55\$

Effiloché de jambon cuit sur l'os
Chutney de pommes, céleri rémoulade

Boeuf aux épices à steak 14,95\$

Fromage cheddar, oignons caramélisés
Salade de chou et cornichon

Poulet aux épices piri piri 15,25\$

Sauce BBQ du Take Out
Jalapeño à la lime

Smoke meat d'agneau 15,95\$

Humus au citron confit et raz el hanout
Moutarde dattes et abricots

LES TRIOS

TRANSFORMEZ VOTRE REPAS!

Accompagnement + boisson régulière

Supplément 5,50\$

DÉTAILS À L'INTÉRIEUR

SIMPLEMENT BON!