



resto | pâtisserie | traiteur

---

MENU 2011  
boîte à lunch

---



## Boîtes à lunch froides

Minimum 24 heures de délai  
minimum de 6 par livraison  
minimum de 3 d'un même choix  
Taxes, livraison, service en sus.



### Les sandwiches

#### L'ITALIE | 13,25

Ciabatta de prosciutto, roquette, bocconcini et huile de basilic

Salade d'orzo à l'ananas, miel et amandes effilées

Won ton de rillettes de thon géant et échalotes françaises

Surprise sucrée du chef

#### LA TEXANE | 12,25

Pita de roast beef, épinards, pommes, vieux cheddar et mayo moutardée

Salade de riz safrané, haricots, noix de cajou et fruits séchés

Olives géantes marinées au thym

Surprise sucrée du chef

#### L'OCÉANE | 13,99

Ciabatta de rillettes de thon, roquette, bacon et vinaigrette moutardée

Salade de fèves vertes au parmesan, tomates séchées, sésame grillé et fleur de lavande

Lamelle de cantaloup et prosciutto à l'huile d'olive

Surprise sucrée du chef

#### LA COMPLÈTE | 14,25

Fougasse aux olives, dinde, gouda, bacon et mayo basilic

Salade de légumes croquants moutardés émulsionnés au sirop d'érable

Salade d'épinards, parmesan, pignons de pin grillés et vinaigrette d'abeille

Surprise sucrée du chef

#### L'INATTENDUE | 14,25

Tortilla de tomates séchées, poulet cajun, poivrons rouges confits au romarin et brie double crème

Salade de pommes de terre, saumon frais poêlé, épinards et mayonnaise verte

Croustillant d'agneau braisé et mayo canneberges

Surprise sucrée du chef

#### L'EXOTIQUE | 12,50

Wrap de poulet en rillettes, chutney d'ananas au curcuma et cheddar

Salade de rotini de thon, brocolis et oignons rouges

Feuilleté de brie et champignons

Surprise sucrée du chef

#### LA PETITE FRANCE | 11,50

Baguettine de jambon forêt noire, tomates confites, concombres, suisse et mayo moutardée au romarin

Verdurette du moment, petits lardons et vinaigrette balsamique

Chausson d'épinards et pancetta

Surprise sucrée du chef

#### L'ENCAS | 14,50

Fromages fins du Québec, prosciutto, oignons caramélisés, beurre, raisins et abricots séchés, pruneaux, fraises fraîches, noix de Grenoble et cajou, assortiments de pains artisanaux et biscuits salés

Surprise sucrée du chef

#### LA RÉCOLTE | 12,00

Fougasse aux olives, légumes grillés safranés, moutarde de Dijon, brie et oignons caramélisés

Salade d'orzo à l'ananas, miel et amandes effilées

Verdurette du moment et vinaigrette moutardée

Surprise sucrée du chef

### Les salades

#### LA RAFRAÎCHISSANTE | 12,95

Salade d'orzo au poulet grillé, roquette, ananas, concombre, poivrons rouges et pesto de basilic au miel d'ici

Surprise sucrée du chef

#### LA MER | 14,25

Salade de saumon poêlé, roquette, épinards, chèvre, pistaches grillées, lardons caramélisés, parmesan et émulsion moutardée

Surprise sucrée du chef

#### LA MAROCAINE | 13,99

Salade de couscous, palette de bœuf confite teriyaki, graines de cumin, abricots et raisins secs, oignons rouges, menthe ciselée et pignons de pin grillés

Surprise sucrée du chef

#### LA SANTÉ | 14,25

Salade de poulet grillé, fraises, feta, croûtons, huile verte de basilic, tomates cerises et pignons de pins grillés

Surprise sucrée du chef

---

## Boîtes repas chaudes

---

Minimum 48 heures de délai  
minimum de 10 par livraison  
minimum de 5 d'un même choix  
Taxes, livraison, service en sus.

### POULET FERMIER | 13,25

Poitrine de poulet fermier déglacé  
au sauvignon blanc, riz au jasmin  
et brunoise de légumes

### POULET CROUSTILLANT À L'ORANGE | 13,25

Poulet croustillant à l'orange et huile de  
sésame grillé, riz au jasmin et légumes  
de saison

### BŒUF BOURGUIGNON | 12,99

Bœuf bourguignon du chef, grelots  
à la lavande, légumes racines  
et oignons caramélisés

### BŒUF TERIYAKI | 13,99

Bœuf teriyaki au romarin et gingembre,  
julienne de légumes et riz au jasmin

### TARTARE DE BŒUF | 14,25

Tartare de bœuf, roquette, copeaux de  
parmesan et huile de truffe, frites et  
verdure du moment

### CANARD CONFIT | 15,75

Cuisse de canard confite laquée à l'orange  
et risotto d'orzo aux champignons

### MIGNON DE PORC | 12,75

Mignon de porc au poivre vert de  
Madagascar, huile de thym, légumes  
racines et couscous aux canneberges  
et légumes de saison

### TARTARE DE SAUMON | 13,75

Tartare de saumon façon Manguette  
et huile de basilic, frites et verdure

### PENNES

### AUX CHAMPIGNONS | 12,95

Pennes aux champignons de saison,  
roquette, tomates séchées, pignons  
de pins grillés et parmesan

### SAUMON POÊLÉ | 14,25

Saumon poêlé en fine tranche citronné  
et déglacé au sauvignon blanc, couscous  
et brunoise de légumes grillés

### INSPIRATION DU CHEF | 14,50

## Desserts

Ajouter 1,75

