

## BOÎTES À LUNCH

(SANDWICH 8")

### PORC EFFILOCHÉ AU MIEL – 15,25 \$

Flûte aux herbes à l'effiloché de porc au miel, chèvre des neiges, mayonnaise chipotle et épinards

Salade de pommes de terre grillées, œuf, bacon, moutarde à l'ancienne et sirop d'érable

Tapas de ceviche de crevettes, pomme verte, lime et coriandre

Douceur sucrée

### WRAP AU POULET CAJUN – 15,25 \$

Tortilla au poulet cajun, aioli, bacon, fromage Oka, oignons caramélisés et verdure

Salade de penettes aux tomates séchées, parmesan, graines de tournesol torrifiées et roquette

Tapas de rillettes de canard, confit d'oignons, moutarde à l'ancienne et croûtons

Gourmandise sucrée

### VÉGÉTARIEN CHIPOTLE – 14,75 \$

Pain multicéréales aux légumes grillés, fromage Jarlsberg, mayonnaise chipotle et confit de canneberges au cacao

Salade de légumes croquants, vinaigrette moutardée au sirop d'érable

Tapas d'houmous au curcuma, pickles d'oignons rouges et tortillas frites

Bec sucré

### BURRITO AU JAMBON FUMÉ – 15,25 \$

Tortilla au jambon Forêt Noire, riz au paprika fumé, crème sure et cheddar

Salade de pappardelles au pistou, roquette et porcelet confit

Tapas de tartinade d'haricots noirs au cumin, *pico de gallo* et croustilles

Péché sucré

### PORCELET BBQ – 15,75 \$

Pain naan au porcelet confit, sauce au miel et ketchup fumé, féta, épinards et crème sure

Salade de betteraves pochées à l'érable et pomme verte

Tartare deux saumons au gingembre, mascarpone, croûtons et roquette

Régal sucré

### BUN AU CRABE KANIKAMA – 15,75 \$

Pain au lait farci au crabe Kanikama, rémoulade de céleri-rave, sriracha et guacamole à la lime

Salade de quinoa au fromage de chèvre, canneberges et graines de tournesol

Tapas de tataki de bœuf, gélification balsamique, parmesan et câpres frites

Gâterie sucrée

### ASIATIQUE AUX CREVETTES – 16,25 \$

Salade de crevettes nordiques, bok choy, vermicelles de riz, edamames, carottes, sésame grillé, vinaigrette hoisin et won ton frit

Dessert

### POULET LAQUÉ – 15,75 \$

Poulet grillé à la sauce au miel

Salade de quinoa au fromage de chèvre, canneberges, persil et graines de tournesol

Dessert

### TARTARE CRÉMEUX – 16,25 \$

Tartare de saumon frais et fumé au gingembre, sésame, mascarpone, won ton frit et croûtons au pesto

Salade romaine type César, aioli, bacon, câpres frites et parmesan

Dessert

### MI-CUIT DE BŒUF – 15,75 \$

(sans allergène et sans gluten)

Tataki de bœuf et pistou aux herbes

Salade de riz burrito, haricots noirs, maïs, poivrons, paprika fumé, coriandre et cumin

Salade de fruits

### LA PETITE NOUVELLE DU MOIS

(prix variable)

Une inspiration La Mangue Verte qui vous permet d'avoir de la nouveauté chaque mois!

## DEMI-BOÎTES À LUNCH

(SANDWICH 6")

### DEMI-PORC EFFILOCHÉ AU MIEL – 9,95 \$

Flûte aux herbes à l'effiloché de porc au miel, chèvre des neiges, mayonnaise chipotle et épinards

Salade de pommes de terre grillées, œuf, bacon, moutarde à l'ancienne et sirop d'érable

### DEMI-WRAP AU POULET CAJUN – 9,95 \$

Tortilla au poulet cajun, aioli, bacon, fromage Oka, oignons caramélisés et verdure

Salade de penettes aux tomates séchées, parmesan, graines de tournesol torrifiées et roquette

### DEMI-VÉGÉTARIEN CHIPOTLE – 9,95 \$

Pain multicéréales aux légumes grillés, fromage Jarlsberg, mayonnaise chipotle et confit de canneberges au cacao

Salade de légumes croquants, vinaigrette moutardée au sirop d'érable

### DEMI-BURRITO AU JAMBON FUMÉ – 9,95 \$

Tortilla au jambon Forêt Noire, riz au paprika fumé, crème sure et cheddar

Salade de pappardelles au pistou, roquette et porcelet confit

### DEMI-TARTARE CRÉMEUX – 12,25 \$

Tartare de saumon frais et fumé au gingembre, sésame, mascarpone, won ton frit et croûtons au pesto

Salade romaine type César, aioli, bacon, câpres frites et parmesan

.....

Des invités VIP ? Une envie d'avoir un repas haut de gamme dans votre environnement de travail ? Renseignez vous sur nos *VIP TRAY!*

.....

