



SOUS VIDE

BOUCHÉES ET ENTRÉES CONGELÉES

Bonbon de risotto aux shiitakes et parmesan en croûte de panko

Crevette tigrée en croûte de coco

Fromage de chèvre en croûte de panko

Fondue parmesan au chorizo

Crab cake au bocconcini

Saumon fumé au poivre et gremolata

Gravlax de truite aux agrumes

LÉGUMES

Betteraves grillées au persil et érable

Carottes glacées au miel et romarin

Haricots à la fleur d'ail et féta

Courge grillée au four, oignons verts et persil

Légumes grillés au basilic, brocoli, carotte, chou-fleur et oignon rouge

Poêlée d'edamames, champignons et lardons

FÉCULENTS

Purée de courge musquée

Purée de céleri-rave à la crème d'ail

Purée de panais au beurre noisette

Pommes de terre rattes à la lavande

Gnocchis rôtis, persil italien et parmesan

Riz cantonnais, soya, œuf, coriandre et oignon vert

PROTÉINES

Poulet à la sauce au miel fumé

Poulet à la sauce aux arachides et curry

Porcelet confit laqué à l'érable, sauce au vin rouge

Bavette de bœuf confite à l'huile d'olive, sauce au poivre de Madagascar

Boulette de bœuf à la mama mich

Pavé de saumon aux agrumes, sauce au vin blanc

Poulet grillé à la jerk

Crevettes aigres-douces, sauce au miel, lime et coriandre

Bœuf bourguignon aux légumes-racines



À EMPORTER

TAPAS ET ENTRÉES

Guacamole à la limette

Houmous maison, cumin, féta, ail confit et pâte de sésame grillé

Rougail créole aux tomates et gingembre

Bruschetta de tomates et fromage de chèvre

Rillettes de canard

Tartare au deux saumons au gingembre et mascarpone

Ceviche de crevettes nordiques à la pomme et lime

Tapas de kanikama et céleri-rave

FÉCULENTS

Effeillé de pommes de terre au fromage Oka

PROTÉINS

Épaule de porc effilochée, sauce au miel

CONDIMENTS

Chimichurri

Oignons caramélisés

Pesto *genovese*

Pistou

ÉMULSIONS

Mayo chipotle

Aioli

SALADES

Haricots croquants : haricots verts, féta et tomates cerises

Di bufala : bocconcini et tomates fraîches, concombre, pesto de roquette et tomates séchées

Patates grillées : pommes de terre grillées au four, sauce moutardée, œuf et bacon

Rémoulade : céleri-rave, crème sure, moutarde à l'ancienne et persil

Pappardelles : pâtes aux œufs, pesto, roquette, céleri et porcelet confit

Asiatique : crevettes, bok choy, edamames, haricots verts et vinaigrette hoisin et sésame

Granola : quinoa, fromage de chèvre, canneberges séchées, poivrons grillés et persil italien

Inspiration : concoctée par le chef selon les produits de saison

Grenade : betteraves rouges, oignons rouges, thym et érable

Pompadour : asperges vertes, prosciutto, bocconcini et parmesan

Gnocchis : gnocchis, ricotta, courge musquée et tomates séchées

Croquante : légumes du marché, vinaigrette française et herbes de Provence

Pennettes : pâtes au pistou, parmesan, bacon, graines de tournesol, tomates séchées et oignons confits

Spaghettini : spaghettini à la tapenade d'olives alamata, fetta et lime

Ratatouille : aubergines, courgettes, poivrons et oignons grillés, vinaigrette balsamique

À EMPORTER

VINAIGRETTES

Balsamique
Moutarde et érable

GRIGNOTINES

Chips de won-ton
Chips de plantain
Croûtons
Mouillette au pesto
Tortillas au piment d'Espelette
Won-ton croustillant
Croûtons à salade

SAUCES

Miel
Orange
Poivre de Madagascar
Poutine au foie gras
Vin blanc
Vin rouge

REPAS COMPLETS

SOUPE

Du jour (8oz)

DUO DE SALADES

Deux salades au choix.

SALADE GOURMANDE

Choix de deux salades et d'un tapas.

TRIO

Avec soupe et breuvage.

DESSERT

Whoopie pie, brownies ou dessert du jour.

PRÊT-À-MANGER

SALADE CUP

DI BUFALA

Bocconcini et tomates fraîches, concombre, pesto de roquette et tomates séchées

PATATES GRILLÉES

Pommes de terre grillées au four, sauce moutardée, œuf et bacon

RÉMOULADE

Céleri-rave, crème sure, moutarde à l'ancienne et persil

ROMANO

Laitue romaine, lardons, parmesan, aioli, câpres frites et croûtons

BURRITO

Riz, haricots noirs, guacamole, crème sure et sauce au miel

PAPPARDELLES

Pâtes aux œufs, pesto, roquette et porcelet confit

ASIATIQUE

Crevettes, bok choy, edamames, haricots verts et vinaigrette hoisin et sésame

GRANOLA

Quinoa, fromage de chèvre, canneberges, poivrons grillés et persil italien

INSPIRATION

Concoctée par le chef selon les produits de saison

GRENADE

Betteraves rouges, oignons rouges, thym et érable

POMPADOUR

Asperges vertes, prosciutto, bocconcini et parmesan

GNOCCHIS

Gnocchis, ricotta, courge musquée et tomates séchées

CROQUANTE

Légumes du marché, vinaigrette française et herbes de Provence

PENNETTES

Pâtes au pistou, parmesan, bacon, graines de tournesol, tomates séchées et oignons confits

SPAGHETTINI

Spaghettini à la tapenade d'olive Kalamata, feta et lime

RATATOUILLE

Aubergines, courgettes, poivrons et oignons grillés, vinaigrette balsamique

DEMI-BOÎTE À LUNCH

L'EFFILOCHÉ

Sandwich de porc braisé au miel, fromage de chèvre et épinards.
Salade moutardée de pommes de terre grillées au four, œuf et bacon.

L'AMATEUR

Sandwich au poulet, aioli, fromage Oka, oignons caramélisés, épinards et lardons.
Pennettes au pistou, parmesan, bacon, graines de tournesol, tomates séchées.

LE VÉGÉ

Sandwich aux légumes grillés, fromage Jarlsberg, canneberges confites et mayo chipotle.
Salade de légumes du marché, vinaigrette française et herbes de Provence.

LE CLASSIQUE

Sandwich au jambon Forêt Noire, gouda, laitue, mayo et confit d'oignon.
Salade de vermicellinis à la tapenade d'olive Kalamata, feta et lime.

SALADE REPAS

SAUMON GRANO

Pavé de saumon au pesto *genovese*.
Salade de quinoa au fromage de chèvre, canneberges, poivrons grillés et persil italien.

FINE GUEULE

Rillettes de canard, oignons confits et croûtons.
Salade d'haricots verts, feta et tomates cerises.

POULET BURRITO

Poulet au miel, paprika fumé et crème sure.
Salade de riz, haricots noirs, maïs, poivrons, guacamole et coriandre.

TARTARE CÉSAR

Saumon frais et fumé au gingembre, sésame, mascarpone et won-ton frit.
Laitue romaine, lardons, parmesan, aioli, câpres frites et mouillette.

SOUPE CUP

Soupe du moment signée MV (minimum 3 sortes)

