

MENU PRINTEMPS 2024



LA MANGUE VERTE
- & CIE -



LES SANDWICHS

22.75\$

LA VOLAILLE

Club sandwich de volaille, bacon et fromage suisse sur pain seigle

Salade de pomme de terre rôtie sauce au beurre indien

Tapas de zucchini et champignons rôtis à la sarriette /Tartelette au chocolat et fraises confites au jus de lime

Allergènes : Gluten, soja, lactose, oeuf, moutarde, ail, sulfite, trace denoix et arachide

LE PORC

Ciabatta au curcuma et romarin, porc confit, mayonnaise chipotlé, légumes braisés

Salade de betterave aux canneberges, céleri, oignons rouges et coriandre

Rémoulade de céleri rave citronnée / Jos louis de brownies à la patate douce, crème vanillée

Allergènes : Gluten, oeuf, ail, moutarde, lactose, sulfite, soja, traces de noix et arachides

LE CHOIX DU CHEF 23\$

Une délicieuse inspiration de notre chef créatif * *tous les allergènes peuvent s'y retrouver**

LES SALADES

22.75\$

LA MER

Notre fameux tartare de saumon crémeux au gingembre à l'huile de sésame grillé,

Pickles de fenouil et julienne de légumes, sur un lis de riz parfumé, aioli, croustille maison.

Cheesecake à notre façon au caramel salé

Allergènes : Poisson, sésame, oeuf, soja, ail, sulfite, lactose, gluten, traces de noix et arachides

LE BŒUF

Salade de rôti de bœuf effiloché sauce à l'érable, menthe fraîches, couscous aux canneberges, graines de tournesol et citrouille

Rémoulade de céleri rave citronnée/ Dessert maison

Allergènes : Gluten, soja, ail, sulfite, graine, lactose, moutarde

LA VÉGÉGAN

Salade de riz sauvage de tofu biologique mariné, mayo au curcuma, crumble de graines

Salade de betterave aux canneberges, céleri, oignons rouges et coriandre

Houmous maison et salsa de citron jaune au sambal oelek /Croustillant coco choco

Allergènes : Soja, ail, sésame

LA TAPAS

24\$

Une version de notre menu en format miniature pour permettre de goûter a tous

Allergènes : tous

LA GRAZING

(4 PERS)

60\$

Sélection de fromage & charcuteries du Québec

Petits pot de tapenade , d'olives et chutney de canneberges au cacao

Pickels maison

Variété de pain aux herbes de provence , naan & pita

Allergènes : tous

BREUVAGES

2.25\$

coke/pepsi

san pelligrino

eau gazéifiée

eau plate

jus de légumes

Incapable de faire un choix ?
Votre parfaite option .

LA COLLATION

(4 PERS)

28\$

Découvrez comment redéfinir la pause café

Houmous maison aux oeufs & épinards , feta & oignons confits/ naans grillés

4/4 au citron & pavot

Salade de fruits & pana cotta de lait vanillé

Allergènes : gluten, oeufs , lactose , soja

Parfait pour les apéro , 5-7, centre de table à partager

VIVEZ L'EXPÉRIENCE MANGUE VERTE

Parce qu'on croit qu'il est possible de vous faire vivre une expérience organoleptique en boîte individuelle ou à partager !

C'est cette mission que notre chef R&D, Jean-Michel Tinayre , s'est donné, afin de créer dans chacune des recettes , un ensemble de saveurs et de textures quelque soit vos besoins .

Son objectif premier : ***donner des frissons à vos papilles .***

Afin de vous faire vivre la meilleure expérience qu'il soit , veuillez prendre note que nous ne pouvons retirer/remplacer certains ingrédients du menu existant en fonction de particularités alimentaires .

Consignes

- Commandez 48 hrs / **jours ouvrables**
(exemple : pour une commande le mardi , date limite 10h le vendredi)
- Min de 6 btes / commande
- Min de 2 btes de la même sorte /commande
- Prévoyez un frais de livraison: 10\$ ou 20 \$ selon l'adresse de livraison
(max 20 km) /cueillette disponible
- Rendez-vous en ligne au www.lamangueverte.com afin de passer votre commande
- Facturation possible selon certaines conditions
- Vous prévoyez faire une réunion dans l'un de ces magnifiques endroits ;
Domaine Cataraqui/ Musée de la Civilisation
écrivez-nous à : info@lamangueverte.com