

BOLS-REPAS

16,95\$

♥ GRAVLAX SAUMON

Gravlax de saumon de l'Atlantique parfumé au Gin St. Laurent, quinoa blanc, avocat, betteraves, pickles de radis et crème sure à l'aneth

♥ GREVETTES SAUVAGES [+3\$]

Crevettes sauvages laquées à l'érable de Saint-Esprit, pomme Granny Smith, carottes, chou chinois, chou rouge, vinaigrette à saveur d'érable et de cidre, graines de sésame et noix de cajou torréfiées

THON SAKU [+3\$]

Tataki de thon Saku sur nouilles soba, edamames, maïs, œufs de tobiko, sauce teriyaki maison

♥ TEMPEH FUMÉ

Tempeh mariné et grillé, salade de nouilles de riz nuoc-mâm, courge Butternuts rôtie, tomate ancestrale, poivrons rouges grillés, edamames, graines de tournesol et de citrouille torréfiées, grenade, sauce Wafu

POULET EFFILOCHÉ

Poulet effiloché au chipotle, millet perlé des Cantons-de-l'Est, tomates cerises, roquette, sauce tarator aux noix de pin, oignons frits

PORC ÉRABLE

Filet de porc de Yamachiche laqué à l'érable de Esprit, pomme Granny Smith, carottes, chou chinois, chou rouge, vinaigrette à saveur d'érable et de cidre, graines de sésame et noix de cajou torréfiées

♥ TOFU FESTIF

Tofu festif du sud-est asiatique, riz au jasmin cuit au thé vert, méli-mélo de poivrons, carottes, dattes, émulsion de lime et de soya, noix de cajou



CRUSTILLANT DE CHÈVRE [+2\$]

Croustillants de chèvre sur linguine de légumes, couscous perlé verte et vinaigrette à l'agrumes

DESSERTS

2,95\$

Dessert du Chef   

Salade de fruits frais et sirop aux aromates  

♥ Éclaté de s'mores crémeux au chocolat noir [+1 \$]  

Panna cotta de saison [+0,50 \$]   