

MENU À LA CARTE

SUIVEZ NOUS SUR FACEBOOK : @LamaisonVerte.ca ET INSTAGRAM : @restolamaisonverte

VÉGÉTARIEN

TATIN D'AUBERGINES 25

poires, confit d'oignons, purée de pois vert, tempeh grillé

COURGE MUSQUÉE FARCIE 26

quinoa, feta, canneberges, tofu grillé, mini pousses de roquette

POISSONS ET FRUITS DE MER

OMBLE CHEVALIER 26

crumble d'herbes, purée de pommes de terre douces, confit de poireaux, tomates sèches

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE 33

laqué au Miso et sirop d'érable sur salade asiatique au noix de cajou

PAVÉ DE FLÉTAN 36

émulsion de langoustine, rabioles confites au miel, carottes feuille, pousses de roquette

TRILOGIE DE LA MER 44

crevettes, pétoncles, queue d'homard, courge spaghetti, tomates cerises, riz sauvage, sauce vierge salsa de maïs et tomatillos, coriandre

VIANDES

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ 26

sauce aux champignons sauvages

RIS DE VEAU BRAISÉ 35

et flambé au porto et champignons des bois

MAGRET DE CANARD AUX HERBES 39

girolles et shitakés marinés maison

CARRÉ D'AGNEAU LAQUÉ AU VIN ROUGE 43

condiment de fruits secs, jus d'agneau au romarin

FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ ROSSINI 49

tapenade de truffes, topinanbours, sauce au Madère

• Ajoutez crevettes Cajun 3\$/ch.

• Ajoutez Queue de homard 15

• Ajoutez frite 3

TROUVAILLES DU MOIS

SUPRÊME DE PINTADE 29

(Ferme Plume des Champs, Rigaud) girolles, jus au porto, gratin de courge musquée, petits lardons

PRÉ & MARÉE SAUVAGE 45

médailles de cerf et homard, argousier, figues, topinambour, fleur d'ail, légumes de saison, sauce poivrade

SUGGESTION DU CHEF PM