

MENU À LA CARTE (LIVRAISON)

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

SUGGESTION DU CHEF PM

DESSERTS

MÛLLEUX AUX POMMES ET RAISINS SECS 3
BROWNIES AU CHOCOLAT 5
STRUDEL AUX POMMES ET SIROP D'ÉRABLE 5
TARTELETTE FRANGIPANE ET BLEUETS 6
GÂTEAU FROMAGE INDIVIDUEL / ENTIER POUR 6-8 PERS. 6 / 24
CRÈME GLACÉE MAISON À L'ÉRABLE ET NOIX (500 ml) 8
SORBET CITRON FAIT MAISON (500 ml) 8
TARTELETTE À L'ARGOUSIER 8
CRÈME BRULÉE À L'ESSENCE DE MÉLILOT DU QUÉBEC 9
SORBET CHOCOLAT FAIT MAISON (500 ml) 10
SORBET À LA FRAMBOISE FAIT MAISON (500 ml) 10