

# LES ENTRÉES

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

CLASSIQUES	
SOUPE DU JOUR	6
TULIPE D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL	14
TERRINE DE FOIE GRAS gel et compote d'argousier, brioche maison, pousses de roquette	22
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ rhubarbe confite, sauce porto, framboise	23

TROUVAILLES DU MOIS	
BURRATA tomates Ancestrales, gaspacho de melon d'eau, fenouil, maïs, basilic	12
LE FLEUVE ST LAURENT buccin gratiné, salade de crevettes nordique, turbot mariné, salicorne, crème d'aubergine fumé	19

SALADES	
Ajoutez : Poitrine poulet 9 / filet saumon 10 / Thon 12	
SALADE DU JARDIN vinaigrette maison	7
SALADE CÉSAR	9/16
SALADE QUINOA concombres, tomates, citron, huile d'olive, persil	9/16
SALADE ÉPINARD À L'ASIATIQUE noix de Cajou, riz, champignons et poivrons rouges	9/16
SALADE DE BETTERAVES JAUNES fromage de chèvre, tomates au basilic	9/16

NOTRE FUMOIR	
MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON endive à l'huile de noix, mayo de cari rouge, shitaké et giroles	14
OMBLE CHEVALIER FUMÉ MAISON cœur d'artichaut, avocat, sauce yogourt à l'aneth	16
PÉTONCLES FUMÉ MAISON mayo de wasabi, pois de wasabi, salade d'algues Wakamé, chutney de courges au cari	18

TARTARES   100 g / 180g	
Servi avec frites ou salade	
TARTARE DE BŒUF aux sésames grillé	17/29
TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ mayonnaise au wasabi	17/29

PLATEAUX	
PLATEAU DE LA MER Crevette Cajun, pétoncle fumé maison, tartare de thon, salicorne, gelée de citron, coeur d'artichaut mariné, mayo de wasabi et croustille de tarot	22
PLATEAU DE CHARCUTERIE POUR 2 : Jambon de Bayonne, saucisson "Le Batistou", magret de canard fumé maison, rilette, chorizo olives et cornichon	24

VÉGÉTARIEN	
RAVIOLE DE COURGE MUSQUÉE au noix de cajou, salicorne aux tomates cerises confites et huile d'olive	12

## MENU À LA CARTE - SOIR

VÉGÉTARIEN	
TATIN D'AUBERGINES poires, confit d'oignons, purée de pois vert, tempeh grillé	25
COURGE MUSQUÉE FARCIE quinoa, feta, canneberges, tofu grillé, mini pousses de roquette	26

VIANDES	
BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ sauce aux champignons sauvages	29
RIS DE VEAU BRAISÉ et flambé au porto et champignons des bois	35
MAGRET DE CANARD AUX HERBES girolles et shitakés marinés maison	39
CARRÉ D'AGNEAU LAQUÉ AU VIN ROUGE condiment de fruits secs, jus d'agneau au romarin	43
FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ ROSSINI tapenade de truffes, topinanbours, sauce au Madère	49
• Ajoutez crevettes Cajun	3\$/ch.
• Ajoutez Queue de homard	15
• Ajoutez frite	3

POISSONS ET FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER brunoise de légumes, sauce vin blanc, quinoa, brocoli au cumin et piment rouge	26
FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE riz, légumes, salsa de tomates cerises et coriandre	33
FLÉTAN DU QUÉBEC POÊLÉ maïs au paprika fumé, avocat grillé, sauce vierge, pousse de coriandre	38
TRILOGIE DE FRUITS DE MER crevettes, pétoncles et queue de homard, salade de pêche de l'Ontario à la menthe, betterave rouge au graines de fenouil grillées, choux fleur rôti	46

TROUVAILLES DU MOIS	
SUPRÊME DE PINTADE (Ferme plumes des champs, Rigaud) cuit basse température, orzo, tomates, basilic, haricots verts	34
PRÉ & MARÉE Côte de sanglier, queue de homard, fleur d'ail, bleuets, sucrine, carottes feuilles rôti au sirop d'érable	48
SUGGESTION DU CHEF	PM

## MENU *Bistro*

HAMBOURGEOIS	
Servis avec salade de choux et frites maison	
AGNEAU Ras el hanout, sauce au paprika fumé, portobello, fromage Alfred de Fermier	22
GIBIER (SANGLIER ET CERF) Épices à steak, ciboulette, siracha, échalotes frite, fromage Cheval noir	22
VÉGÉ Lentille, pommes de terre douce, graines de citrouille, sauce siracha, salade, tomate	20

FISH & CHIPS	
Servis avec frites maison ou salade	
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN sauce tartare, citron	22

POUTINES	
POUTINE Régulière	12
POUTINE POULET poitrine de poulet, jalapeno, échalote	15

DESSERTS			
CRÈME BRULÉE À L'ESSENCE DE MÉLILOT DU QUÉBEC	9	TARTE AUX POMMES (LA MAISON VERTE) 15 MINUTES	11
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	9	MOELLEUX AU CHOCOLAT Avec crème glacée maison au chocolat et piment	11
TARTE FRANGIPANE ET BLEUET crème glacée maison au méillot	9	TARTE À L'ARGOUSIER (JARDINS ZONE ORANGE) sorbet maison au bleuets	12
GÂTEAU AU CHOCOLAT (SANS GLUTEN, SANS LACTOSE) sorbet à la framboise	9	CRÈPE AU LAIT D'AMANDE ET FARINE DE CHÂTAIGNE (sans gluten, sans lactose) aux pommes, bleuets et caramel	12
GÂTEAU FROMAGE AUX BLEUETS	10	ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC fruits et croûtons	12
TRILOGIE DE SORBET ET CRÈME GLACÉE MAISON - CRÈME GLACÉE : Érable et noix, Méillot, chocolat épicé - SORBET : Citron, chocolat, framboise, bleuets	9	CRÈME GLACÉE VANILLA EXTRA	3
		DESSERT DU JOUR	6