

MENU ÉPICERIE

Commandes 24 h d'avance • Minimum de 5 plats pour livraison rayon de 10 km
Plats sont congelés frais • Contenants d'aluminium à cuire au four (sauf couvercle)

**OBTENEZ 25% DE RABAIS SUR TOUS NOS VINS À L'ACHAT D'UNE COMMANDE
DU MENU POUR EMPORTER OU DU MENU ÉPICERIE**

PLATS PRINCIPAUX

BOULETTES DE DINDE sauce tomate, linguinis, légumes	13	PÂTÉ AU POULET 5 pouces / 10 pouces	14/24	PARMENTIER DE CANARD CONFIT fromage en grains, poireaux, céleri rave, pommes de terre	15
TOFU CROUSTILLANT huile de sésame, légumes, nouilles de riz	13	PÂTÉ AU SAUMON 5 pouces / 10 pouces	15/25	SAUTÉ DE BŒUF FLAMBÉ AU BRANDY champignons shiitake, légumes, purée de pommes de terre	15
PENNINES sauce rosée, légumes	13	BOURGUIGNON DE BŒUF sauce au vin rouge, champignons, pommes de terre et légumes	14	MIJOTÉ DE VEAU sauce au vin rouge, tomates, champignons, polenta crémeuse, parmesan	15
LINGUINIS CARBONARA bacon, jaune d'œuf, parmesan	13	POULET AU BEURRE sauce au beurre, riz basmati, coriandre	14	CREVETTES salicorne, chorizo, poivron, sauce vierge, riz	15
LASAGNE À LA VIANDE	13	POULET AU VIN ROUGE lardons, champignons, pommes de terre et légumes	14	PAVÉ DE SAUMON ratatouille niçoise, sauce vierge, riz	16
CIGARES AU CHOU bœuf haché, riz, sauce tomate, chapelure	13	FILET DE TRUITE sauce crèmeuse aux herbes, fricassée de légumes	14	JARRET D'AGNEAU pastis, pommes de terre rattes, légumes	16
FILET D'AGLEFIN PANÉ citron, quinoa, légumes	13	GRATIN DE FRUITS DE MER crevettes nordique, petites pétoncles, moules, crème, purée de pommes de terre, fromage	15	CUISSE DE CANARD pommes de terre saladaises, champignons, légumes, sauce poivrade	16
RAVIOLES DE COURGE BUTTERNUT noix de cajou, tempeh, légumes, salicorne, tomates cerises, sauce vierge	13	ESCALOPE DE VEAU champignons de Paris, crème, pommes de terre rattes, légumes sautés	15	MIJOTÉ D'AGNEAU purée de pommes de terre, légumes, tomates, petits pois	16
FILET DE PORC sauce moutarde et érable, pommes de terre et légumes	13	RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE mousseline de topinambours, sauce aux herbes, légumes	15	OSSO-BUCCO riz au safran, tomates, gremolata	22
SAUCISSE TOULOUSE pâtes, tomates cerises, légumes, herbes, parmesan	13				
QUICHE JAMBON FROMAGE 5 pouces / 10 pouces	13/24				

À PARTAGER

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 24

Jambon de Bayonne, saucisson "Le Batistou", magret de canard fumé maison, rillettes, chorizo, olives et cornichons

SAUCES

SAUCE AU PORTO 250 ML	5
SAUCE AU POIVRE 250 ML	5
SAUCE CRÉMEUSE	6
AUX HERBES 250 ML	
SAUCE AUX CHAMPIGNONS 250 ML	7
SAUCE TOMATE 1L	12

PRODUITS SOUS-VIDES DE NOTRE FUMOIR

SAUMON FUMÉ MAISON (150 G)	12
MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON (200 G)	12
PÉTONCLES FUMÉS MAISON (100 G)	20

SOUPES

SOUPE CAROTTES PANAIS 500ML/1L	5/9
SOUPE DE POISSON MAISON 500ML/1L	6/11
CRÈME DE VOLAILLE 500ML/1L	6/11
CRÈME DE LÉGUMES 500ML/1L	5/9
POTAGE CULTIVATEUR 500ML/1L	5/9

SALADES

SALADE DE PÂTES 500 ML Pennine, artichauts, olives, tomates sèches	7	SALADE ÉPINARD À L'ASIATIQUE 7 / 12 Noix de Cajou, riz, champignons et poivrons rouges	7 / 12
SALADE QUINOA 500 ML Concombres, tomates, citron, huile d'olive, persil	8	SALADE DE BETTERAVES JAUNES 7 / 12 Fromage de chèvre, tomates au basilic	7 / 12

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DE POMMES DE TERRE 8 (pour deux)	8
MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES SAUTÉS 8 (pour deux)	8
VINAIGRETTE CÉSAR 9 LA MAISON VERTE , (500 ml)	9
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES (pour deux)	12

DESSERTS

MÛLLEUX AUX POMMES ET RAISINS SECS	4
STRUDEL AUX POMMES ET SIROP D'ÉRABLE	5
BROWNIES AU CHOCOLAT	6
TARTELETTE FRANGIPANÉ ET BLEUETS	7
GÂTEAU FROMAGE INDIVIDUEL / ENTIER POUR 4-6 PERS.	7 / 24
TARTELETTE À L'ARGOUSIER	8
CRÈME GLACÉE MAISON À L'ÉRABLE ET NOIX (500 ml)	8
SORBET CITRON FAIT MAISON (500 ml)	8
SORBET CHOCOLAT FAIT MAISON (500 ml)	10
SORBET À LA FRAMBOISE FAIT MAISON (500 ml)	10



RESTAURANT LA MAISON VERTE
514-696-6308
WWW.LAMAISONVERTE.CA