

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
FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ baie d'argousier, sauce port, brioche maison	22
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON Chicoutai, brioche maison, pousse de roquette	22

TROUVAILLES DU MOIS

CÉVICHE DE PÉTONCLE gel de fraises, fraises du Québec basilic de notre jardin, mousse et crumble de wasabi	18
HOMARD tomates ancestrale, sorbet citron basilic, noix de pin, rhubarbe	20

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/ 6

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

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

VÉGÉTARIEN

TARTE FINE AUX TOMATES CONFITES tofu frit, pousses de roquette, olives vertes, parmesan	25
RAVIOLES DE BETTERAVE mousseline de topinambours au café, tempeh, légumes de saison	26

POISSONS ET FRUITS DE MER

FILET DE DORÉ DE LAC crème d'estragon, quinoa et ratatouille	26
PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE laqué au Miso et sirop d'érable sur salade asiatique au noix de cajou	33
FLÉTAN DU QUÉBEC choux fleur rôti, salade de pêches grillées de l'Ontario, tomates Heirloom, pois gourmands, citron brûlé	36
TRILOGIE DE LA MER crevettes, pétoncles, queue de homard, maïs du Québec au paprika fumé, chorizo, crème de basilic	44

VIANDES

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ sauce aux champignons sauvages	26
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, topinambours, sauce au Madère	49
• Ajoutez crevettes Cajun	3\$/ch.
• Ajoutez Queue de homard	15
• Ajoutez frite	3

TROUVAILLES DU MOIS

CONTREFILET DE VEAU champignons, pommes pailles, roquette parmesan	29
PRÉ & MARÉE SAUVAGE Médaillon de cerf, sauce aux bleuets, homard, fleur d'ail, haricots verts, tomates Provençale, rabioles fondantes	45
SUGGESTION DU CHEF	PM