

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, cœur 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
---	----