

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 sauce au porto, confiture de camerise au sirop d'érable	23

TROUVAILLES DU MOIS	
NAPOLÉON D'AVOCAT coulis de tomate, basilic, olive noire, pousse de moutarde	12
TATAKI DE THON ALBACORE légumes marinés, chips de kale, sauce au cari vert	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, 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

MENU À LA CARTE - MIDI

VÉGÉTARIEN	
TATIN D'AUBERGINES poires, confit d'oignons, purée de pois vert, tempeh grillé	25
RAVIOLES MAISON AUX CHAMPIGNONS SHITAKÉ au basilic et fromage 14 arpents, salicornes, tomates cerises confites, sauce aux herbes fraîches	26

POISSONS ET FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER AUX CÂPRES citron brûlé, quinoa, sauce vierge	26
PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE aqué au Miso et sirop d'érable sur salade asiatique aux noix de cajou	33
GRATIN DE FRUITS DE MER petite verdure su balsamique	20
DUO DE CREVETTES ET HOMARD DU QUÉBEC asperges du Québec, sauce au safran et girolles marinés	30
POISSON DU JOUR	PM

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
CASSOULET DE CANARD haricot blanc, saucisse de porc, confit de canard et poitrine de canard	22
FILET MIGNON DE BOEUF sauce au poivre, légumes de saison et pommes de terre	36
• Ajoutez crevettes Cajun	3\$/ch.
• Ajoutez Queue de homard	15
• Ajoutez frite	3

LES CLASSIQUES	
PÂTES DU JOUR	18
SUPRÊME DE VOLAILLE pleurotes et légumes	22
FOIE DE VEAU OU ROGNON DE VEAU chips de bacon, oignons, pomme de terre et légumes	23

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