

99% FAIT MAISON
13 ANS DE NOS MEILLEURES RECETTES

NOTRE CHEF AMÉLIE ACLOQUE entourée d'une équipe de cuisiniers et de bénévoles, vous préparent des plats savoureux inspirés des valeurs communautaires qui nous animent.

BONNE BOUFFE • BONNE CAUSE • BON APPÉTIT

SG sans gluten **V** végétarien **VL** végétalien

SOUPES & ENTRÉES

Incontournable Dahl TASSE 3,50 **BOL** 4,50

Lentilles rouges aux parfums indiens
Crème, huiles de lime et de paprika, coriandre
V VL sans crème **SG**

Soupe du jour TASSE 3,50 **BOL** 4,50

Demandez à votre serveur bénévole !

Bouillons maison

Poulet **SG** ou Légumes **VL SG** **TASSE** 3,25
ou Lait de coco et curry **Piquant VL SG TASSE** 3,75

Petit tartare de saumon 10,25

SG demandez sans croûtons

Gravlax de saumon 10,50

Craquelins maison aux graines et crème aux herbes
SG demandez sans craquelins

Tofu mariné fumé 7,50 **V**

Céleri rave, sauce déesse

Frites de polenta 9,50 **SG V**

Olives Kalamata, parmesan et mayonnaise maison

Salade César entrée 7,50

Romaine, câpres, croûtons, lardons, citron confit au sel, parmesan. Vinaigrette César citronnée
SG demandez sans croûtons

Betteraves gratinées au chèvre 9,75 **SG V**

Beurre au thym et herbes, et amandes

Frites de patates maison 5,25 **SG VL**

Mini poutine au canard 10,25

Frites et sauce maison, fromage en grains

Mini Poutine 7,25

Frites et sauce maison, fromage en grains

Terre et mer en partage 19,50

Rillettes de canard, gravlax de saumon, rillettes de saumon, fromage aux herbes, craquelins aux graines, olives au pesto et focaccia

CLASSIQUE

Bavette de bœuf Black Angus AAA 26,75

Sauce Chimichurri, salade et frites
Nous vous recommandons une cuisson saignante ou médium-saignante

Grand tartare de saumon 22,50

Salade et frites. Aneth, citron confit, huile d'olive, câpres, échalotes et ciboulette

SG Demandez sans croûton

Pasta à la carbonara. La vraie ! 17,25

Lardons fumés en cuisine, jaune d'œuf et parmesan

Cheeseburger de bœuf AAA 17,50

Bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard, cheddar, tomate, cornichon, laitue, sauce bistro, frites et salade.
Cheeseburger seul 12,50

Cheeseburger de tempeh bio maison 16,00

Cheddar, tomate, cornichon, sauce bistro, frites et salade

Cheeseburger tempeh seul 11,00 **V**

Extra mini poutine 3,50

Extra fromage de chèvre avec burger 1,50

Extra bacon fumé maison Ferme du Rang 4 2,50

Poutine au canard 18,00

Frites et sauce maison, fromage en grains

Poutine 12,00

Frites et sauce maison, fromage en grains

Focaccia maison

Salade et frites. Focaccia seule 5\$ de moins

Poulet de grains 17,50

Pain aux olives, pesto, lardons, laitue romaine, tomates confites, bébés épinards, sauce dijonnaise

Végé 15,50 **V**

Pain aux olives, pesto, crème de fromage de chèvre, épinards frais, épinards poêlés, courge butternut rôtie

SOUPES REPAS

Nouilles de riz, bébés épinards, brocoli, bok choy, edamames, fèves vertes

CHOISISSEZ VOTRE BOUILLON

Poulet 12,50 **SG**

Légumes 12,50 **VL SG**

Lait de coco curry 14,00 **Piquant VL SG**

Ajoutez-y

Pavé de saumon grillé 9,75 **SG**

Canard confit effiloché 9,75 **SG**

Ferme Aux champs d'Élisé

Poulet de grains effiloché 7,25

Ferme de la Rose des Vents

Tempeh BBQ BIO maison 7,50 **VL**

Tofu mariné grillé BIO 6,25 **VL**

Marinade érable, soya, gingembre et ail

Saumon fumé à chaud effiloché 8,25 **SG**

BOLS

Mujadara 12,50 **VL SG**

Lentilles assaisonnées aux épices berbères, riz brun aux shiitakés, légumes de saison rôtis et oignons frits

La montagne 12,50 **V SG**

Purée de pommes de terre, haricots verts, betteraves, légumes de saison rôtis au four, beurre au thym et échalotes

La plage 12,50 **VL assiette froide**

Riz, carotte, daïkon mariné, betterave, edamames, sésame, oignons frits, flocons croustillants de tempeh bio maison, céleri rave. Sauce gingembre et ail.

Ajoutez le tartare de saumon *Gluten 8,00

SG Demandez sans vinaigrette et sans tartare

Ajoutez-y

Pavé de saumon grillé 9,75 **SG**

Cuisse de canard confit 12,25 **SG**

Ferme Aux champs d'Élisé

Cuisse de poulet de grains 8,25 **SG**

Ferme de la Rose des Vents

Tempeh BBQ BIO maison 7,50 **VL**

Tofu mariné grillé BIO 6,25 **VL**

Marinade érable, soya, gingembre et ail

Saumon fumé à chaud 8,25 **SG**

SALADES

L'asiatique 12,50 **VL**

Épinards, juliennes de carottes et daïkon, haricots verts, edamames, échalotes vertes, sésame grillé, vinaigrette soya

SG demandez sans vinaigrette

La César kale 12,50 **VL SG**

Kale, flocons croustillants de tempeh bio maison, levure alimentaire, vinaigrette de tofu soyeux, ail, citron confit et câpres

La César 12,50

Romaine, câpres, croûtons, lardons, citron confit au sel, parmesan. Vinaigrette César citronnée

SG demandez sans croûtons

Ajoutez-y

Pavé de saumon grillé 9,75 **SG**

Canard confit effiloché 9,75 **SG**

Ferme Aux champs d'Élisé

Poulet de grains effiloché 7,25 **SG**

Ferme de la Rose des Vents

Tempeh BBQ BIO maison 7,50 **VL**

Tofu mariné grillé BIO 6,25 **VL**

Marinade érable, soya, gingembre et ail

Saumon fumé à chaud effiloché 8,25 **SG**

♥ PARTAGER

Menu dégustation, format familial pour 2 personnes ou 4 ou 6 ou 8...

LE VIKING 72,00 pour 2 **SG**

Entrée

Frites de polenta, olives noires et parmesan
Gravlax de saumon

Assiette familiale

Salade mesclun, amandes grillées et parmesan
Pavé de saumon grillé
Purée de pommes de terre, haricots verts, betteraves et légumes de saison rôtis au four, beurre au thym et échalotes
Cuisse de canard confit

LE SAMOURAÏ 62,00 pour 2 **V**

Entrée

Bouillon coco et curry, **piquant**

Assiette familiale

Tofu mariné grillé BIO
Tempeh BBQ BIO
Lentilles assaisonnées
Salade asiatique
Betterave gratinée au fromage de chèvre
Riz, carotte, daïkon mariné, betterave, edamames, sésame, oignons frits, croûtons de tempeh bio maison, céleri rave
Sauce gingembre et ail

SPÉCIAL DE LA JOURNÉE

Lundi La César kale au tofu 16,00 **VL**

Mardi Pasta à la carbonara 15,00

Mercredi Cheeseburger au cheddar

Au bœuf 15,50 Extra bacon 2,50

Au tempeh 14,00 **V**

Jeudi Poutine au canard 16,00

Vendredi Frites de polenta 7,00 **V**

Samedi Focaccia

Végé 13,00 **V** Poulet de grains 14,00

MIDI TABLE D'HÔTE

Un plat à 12 \$ et + ajoutez 3 \$ pour avoir un bol de soupe Dahl ou de soupe du jour et une tasse de café filtre, thé ou tisane

2 CHOIX DE VERRE DE VIN À 5\$ JUSQU'À 15h

DEVENEZ BÉNÉVOLE
SERVICE AUX TABLES OU EN CUISINE
VIVEZ L'EXPÉRIENCE AVEC NOUS

SALLE DE DÉFOULEMENT
ASSIETTE À CASSER 5,00

WIFI : robindesbois client. Mot de passe : robindesbois