



MENU VÉGÉTAL

ENTRÉES

LA CÉSAR VÉGÉTALE DES CHANTIGNOLES - G/S/N/M	-19-
Vinaigrette au soya et miso, sucrine, amandes, câpres, oignons marinés	
LA TOMATE - SU/G	-21-
Vinaigrette Caprese, concombres, oignons marinés, croûtons	
LA SALADE D'ÉTÉ - M	-21-
Composition autour des laitues et des légumes de la ferme Labelle et Saint Amour, vinaigrette moutarde et rhubarbe	
L'AVOCAT - SU/G	-23-
Pamplemousse, clémentines, échalotes, laitue amère, foccacia	

PLATS PRINCIPAUX

L'AUBERGINE - SE/N/S/G/CE	-33-
Sauce romesco, couscous perlé aux pois chiches, caviar d'aubergines	
LE RISOTTO AU CRESSON ET AU CITRON CONFIT - SU/N/CE	-41-
Chou romanesco, oignons perlés et pois verts, pesto de roquette, champignons sautés	
LE MINISTRONE D'HARICOTS - G/CE	-31-
Kale, pommes de terre confites, carottes grillées, chapelure de pain	
LES RICCIOLI ALLA PUTTANESCA - G	-35-
Tomates cerises rôties, artichauts, salicornes, câpres frites	

DESSERT

LA CRÈME BRÛLÉE VÉGÉTALE - S	-14-
-------------------------------------	------

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / A : Arachides / E : Oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /
SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri / F : Poisson

Veillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.