



MENU VÉGAN

ENTRÉES

LA CÉSAR VÉGÉTALE DES CHANTIGNOLES - G/S/M/N	-19-
Vinaigrette au soya et miso, sucrine, amandes, câpres, cornichons, croûtons	
LES FÈVES VERTES - S/N/MO	-18-
Vinaigrette Saint-Amour, amandes rôties, pommes de terre confites, mayonnaise végétale soja et miso, échalotes	
LA SALADE D'HIVER - N	-21-
Vinaigrette à la mirabelle, endives, radicchio, choux de Bruxelles, poires, noix de Grenoble caramélisées	
LES BETTERAVES - N/G	-23-
Vinaigrette à l'érable, pistaches, agrumes, aneth, tuile	

PLATS PRINCIPAUX

LA COURGE POIVRÉE - G/S	-33-
Chimichurri, gruaud de sarrasin au tofu soyeux, purée de courge, marrons et chanterelles	
LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS - S/N/SU	-41-
Champignons d'Outaouais, crème de noix de cajou, huile de noix, noisettes et persil	
LES ORECCHIETTE - G/SU	-29-
Orecchiette à la purée d'oignons, choux de Bruxelles, oignons verts rôtis, oignons rouges marinés	
LE CASSOULET VÉGÉTAL - G	-27-
Navets, carottes, panais, pommes de terre grelots, chapelures, salade d'herbes	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VÉGÉTALE	-14-
------------------------------	------

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya /

SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veuillez 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.

22 - 02 - 2026



PLANT-BASED MENU

STARTER

- CHANTIGNOLES PLANT BASED CAESAR** - G/S/M/N -19-
Homemade soya and miso dressing, lettuce, almonds, capers, pickles, croutons
- GREEN BEAN** - S/N/MO -18-
Saint-Amour vinaigrette, roasted almonds, candied potatoes, soy and miso plant-based mayonnaise, shallots
- WINTER SALAD** - N -21-
Mirabelle plum vinaigrette, endives, radicchio, Brussels sprouts, pear, caramelized walnut
- BEETS** - N/G -23-
Maple syrup vinaigrette, pistachios, citrus, dill, tuile

MAIN COURSE

- ACORN SQUASH** - G/S -33-
Chimichurri, buckwheat porridge with silken tofu, squash puree, chestnut and chanterelle
- MUSHROOM RISOTTO** - S/N/SU -41-
Outaouais mushroom, cashew cream, walnut oil, hazelnut and parsley
- ORECCHIETTE** - G/SU -29-
Orecchiette with onion puree, Brussels sprout, marinated red onion, roasted green onion
- WHITE BEAN STEW** - G -27-
Turnips, carrots, parsnips, baby potatoes, breadcrumbs, herbs salad

DESSERT

- PLANT-BASED CRÈME BRÛLÉE** -14-

Allergy Notes:

G: Gluten / L: Lactose / N: Nuts / P: Peanuts / E: eggs / C: Crustaceans / SF: Seafood / S: Soy /
SE: Sesame / M: Mustard / SU: Sulfites / LU: Lupin / CE: Celery

Please be aware that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, shellfish, and seafood poses a risk of foodborne illness.
Please feel free to share your dietary needs and restrictions with us. Taxes and service are extra. 15% surcharge applies for tables of 8 or more.