

Menu assiettes individuelles

Assiette Gourmet au canard @ 18,95 \$

Bouchée de tomates boconcini et basilic
Tartinade canard, roquette, ricotta et chutney
Salade orzo et légumes grillés, dessert du jour

Assiette végétarienne @ 17,95 \$

Bouchée de tomates boconcini et basilic
Miche tofu, bacon d'aubergine et patates douces
Salade orzo et légumes grillés, dessert du jour

Assiette Gourmet @ 17,95 \$

Feuilleté aux épinards et au feta
Ciabatta poulet cajun sauce gourmet et verdure
Salade brocoli cheddar, dessert du jour

Assiette Traditionnelle @ 17,95 \$

Crudités, trempette, petit ciabatta au poulet grillé
3 pointes de sandwiches au jambon forêt noire
Salade orzo et légumes grillés, dessert du jour

Bol de tartare au boeuf @ 19,95 \$

Tartare de boeuf, courge grillée et champignons marinés
Salade de sarrasins et fruits séchés
Verdures et vinaigrette au cidre de pommes, dessert du jour

Bol de tartare de saumon @ 19,95 \$

Tartare de saumon, cocombres marinés, edamame, patates douces
purée d'avocats, verdure, mayo siracha et sauce teriaki
Dessert du jour

Assiette personnalisée @ 21,95\$

Allergies et intolérances

Ustensiles jetable et serviette de table inclus

Feuille de travail

Menu assiettes 2022.xlsx

DMJ: 02-11-22, 15:48