

VÉGÉTALIEN  
VEGAN

ENTRÉES

POTAGE DE CAROTTES FUMÉES 10  
panais rôtis

SALADE DE CHOU KALE 15  
betterave, graines de citrouille, vinaigrette aux  
fines herbes

PLATS PRINCIPAUX

RISOTTO 31  
champignons, tofu mariné

CHOU-FLEUR 23  
courges musquées rôties, pomme grenade, chimichurri

DESSERT

TARTELETTE CITRON VERT 10  
dattes, pacanes, amandes, noix de coco

*Bons amis, bonne bouffe,  
bon temps!*

*Chef: Jean-François Osborne*

ENTRÉES

SMOKED CARROT SOUP 10  
grilled white parsnips

KALE SALAD 15  
beets, pumpkin seeds, herb vinaigrette

MAIN COURSES

RISOTTO 31  
mushrooms, marinated tofu

CAULIFLOWER 23  
grilled butternut squash, pomegranate, chimichurri

DESSERT

LIME TARTLET 10  
dates, pecanes, almonds, coconut

*Partager, c'est en profiter.  
#MomentsLCM*

*Maitre D'hôtel: Marie-France Dupuis*