



# MAISON

## ENTRÉES FROIDES

14,25 \$	<b>TATAKI DE BŒUF</b>	fumé au sapin Beaumier (X2)
6,75 \$	<b>HOUMOUS DE POIS CHICHES</b>	au curcuma, feta & poivrette (X2)
14,75 \$	<b>TARTARE DE SAUMON</b>	frais et fumé à la mascarpone
14,75 \$	<b>GRAVLAX DE SAUMON</b>	cuit au sel de betteraves rouges
6,75 \$	<b>HOUMOUS DE HARICOT NOIR</b>	
12,75 \$	<b>RILLETTES DE PORCELET</b>	au romarin & son chutney de canneberges
6,75 \$	<b>CARPACCIO DE BETTERAVES</b>	avec mousse au fromage & aux citrons confits

## ENTRÉES CHAUDES

11,50 \$	<b>BONBONS DE RISOTTO</b>	en croute de panko (X6)
9,75 \$	<b>ACRAS DE LÉGUMES</b>	
13,75 \$	<b>SAMOUSSA</b>	de crevettes & homard
9 \$	<b>RONDELLE D'OIGNON</b>	au mac and cheese en croute de parmesan
18 \$	<b>BRIE PANÉ</b>	& chutney de pomme à l'estragon (X4)

## PLATS PRINCIPAUX

17,75 \$	<b>ESCALOPE DE SAUMON</b>	grillée sauce de vin sec à la crème d'ici
13,75 \$	<b>POULET AU BEURRE</b>	aux épices de la route des Indes (X2)
9 \$	<b>MAC AND CHEESE CRÉMEUX</b>	au parmesan & fromage d'ici
16 \$	<b>OMBLE CHEVALIER RÔTI</b>	au citron confit
15 \$	<b>OSSO BUCO DE VEAU</b>	braisé au vin rouge
19,75 \$	<b>BŒUF CONFIT</b>	au miel & au soya (X2)
12,50 \$	<b>CÔTE LEVÉE CONFITE</b>	au miel & au soya
12 \$	<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</b>	& parmesan

**Boutique À la Maison**  
PAR LA MANGUE VERTE

## ACCOMPAGNEMENTS

- 13,50 \$ **SALADE DE QUINOA**  
aux canneberges et graines (X2)
- 13,50 \$ **PURÉE DE CAROTTES**  
et oignons caramélisés (X2)
- 3,50 \$ **LÉGUMES RÔTIS**  
selon l'inspiration du chef
- 3,50 \$ **PURÉE DE PANAIS (X2)**

## INCONTOURNABLES

- 13,50 \$ **SAUCE CARAMEL**  
au beurre salé
- 13,50 \$ **VINAIGRETTE BALSAMIQUE**
- 12 \$ **VINAIGRETTE ORANGE & LIME**
- 3,50 \$ **SAUCE AU MIEL & BBQ**

## DESSERTS

- 13,50 \$ **MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR**  
vanille et fruits rouges (X4)
- 13,50 \$ **CHARLOTTE AU CITRON**  
meringuée (X4)
- 12 \$ **MINI BEIGNETS**  
au caramel salé (X6)

## CONDIMENTS

- 6,50 \$ **MAYO AÏOLI**
- 4,90 \$ **OIGNONS CARAMÉLISÉS**
- 3,99 \$ **CHIMICHURRI**
- 3,99 \$ **KIMCHI MAISON**
- 3,99 \$ **OIGNONS ROUGES & PICKLES**
- 6,50 \$ **MAYO CHIPOTLE**

DÉCOUVREZ LES PRODUITS À BASE  
DE PROTÉINE VÉGÉTALE

# CHICKUMI

DISPONIBLES EN PRIMEUR ICI!

*La*  
**MAISON**  
PAR LA MANGUE VERTE

20 **M** 06  
**LA MANGUE VERTE**  
- & CIE -

# BOÎTES À LUNCH

IMPORTANT - Minimum de 5 boîtes par commande

## 01

### FAITES VOTRE CHOIX

Votre première commande? Créez vous d'abord un compte sur la plateforme, en cliquant sur Commander sur votre repas sélectionné.

## 02

### COMMANDEZ EN LIGNE

Commandez au plus-tard à 10h00 la veille de votre événement (26h à l'avance). Minimum de 75 \$ avant taxes pour une livraison. Ajoutez une note au livreur lors de votre commande: heure, précision, porte, etc.

## 03

### COLLECTEZ OU RECEVEZ

Des frais de 5 à 10\$ peuvent s'appliquer pour la livraison selon la zone desservie. Livraison: lundi au vendredi de 10h00 à 13h00 Cueillette: lundi au vendredi de 9h00 à 16h00

## NOS BOÎTES TAPAS

### «TAPAS» D'SENS.....25 \$

Tartare de mieux cuit de boeuf , mayo truffé, pickles & Jalapenos • Cupcake salé de parmesan au bacon, crémeux philly buffalo style • Tartine de brie double crème, prosciutto et pesto de basilic poivrée • Tartine de rillettes de porclet maison oignons caramélisés et cornichons français

Allergènes: gluten, poisson, produits laitiers, oeufs, moutarde, ail, graines de sésame & sulfites

### «TAPAS» PARTOUT.....23 \$

Notre fameux tartare de saumon à la mascarpone • Effiloché de crabe crémeux • Tataki de bœuf laqué au miel • Rillettes de canard du Lac brome au Genevrier • Kimchi au gingembre, pickels de légumes • Croustilles et naan maison • Sucrierie d'inspiration selon l'humeur du chef

Allergènes: gluten, poisson, produits laitiers, oeufs, moutarde, ail, graines de sésame & sulfites

## NOS SANDWICHS

### WRAP DE POULET CURRY.....17,50 \$

Wrap à la volaille et sa sauce au curry, légumes croquants, kimchi, oignons verts et coriandre • Salade de choux rouges vinaigrée et crème sure fumée • Salade inspiration du chef • Douceur sucrée choix du chef

Allergènes: gluten, poisson, produits laitiers, oeufs, moutarde, ail, graines de sésame & sulfites

## NOS BOLS & SALADES

### SALADE POUL'MIAM..... 17,50 \$

Mesclun, voaille frottée aux épices, oignons rouges, canneberges séchées, graines de citrouille, vinaigrette à l'érable • sans lactose, sans gluten

Allergènes: moutarde, oignons, ail, sulfites, graines et traces de noix & arachides

### BOL AU BOEUF EFFILOCHÉ..... 17,50 \$

Riz à sushis, bœuf effiloché, sauce au miel, oignons verts, concombres, chou rouge, carottes râpées, pousses d'épinards, édamames, won ton frits, aioli au curcuma, sésame grillé, graines de citrouille, sauce ponzu • sans lactose

Allergènes: gluten, œuf, moutarde, oignons, ail, sulfites, traces de noix et arachides, graines & soja

### L'HAWAÏENNE..... 17,50 \$

Notre fameux Tartare crémeux façon Mangue Verte de saumon frais et de saumon fumé à l'huile de sésame grillée. Riz du Japon à la sauce mirin, chou de nappa, edamames, poivrons rôtis, carottes, graines de sésame, aioli, sauce ponzu, won-ton frits et fuykake.

Allergènes: gluten, poisson, produits laitiers, oeufs, moutarde, ail, graines de sésame & sulfites

### BOL AUX FALAFELS..... 17,50 \$

Riz à sushis, falafels, oignons verts, concombres, chou rouge, carottes râpées, pousses d'épinards, édamames, won ton frits, mayonnaise végétane au curry, sésame grillé, graines de citrouille, sauce ponzu • végé, sans lactose, option végétane

Allergènes: gluten, œuf, moutarde, oignons, ail, sulfites, traces de noix et arachides, graines et soja

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT

**418 626-4434**

LAMANGUEVERTE.COM

BOUTIQUE À LA MAISON  
2385 AVENUE WATT,  
QUÉBEC (QC) G1P 3X2

