



MENU DÉCOUVERTE À PARTAGER
3 SERVICES À 39 \$ PAR PERSONNE

SERVICE 1

Petite Salade Déesse

Mesclun, concombre, pomme verte, carotte râpée, granola maison, noix confites, vinaigrette tahini (sésame) maison, riz brun et mélange de lentilles, persil, oignons croustillants et parmesan végétal.

Tartare de Betterave et Avocat

Tartare de betterave, purée d'avocat et émulsion de betterave, garni de câpres frites et de micro-pousses.

Nos Fameux Dumplings

Dumplings frits (3) aux champignons et légumes, sauce au beurre d'amande et kimchi maison.

SERVICE 2

Chou-fleur Rôti

½ chou-fleur mariné au cari, cuit sous vide puis rôti, servi avec une émulsion citronnée et une vinaigrette aux poivrons rouges rôtis. Garni de graines de citrouille croquantes et de fromage végétal râpé.

Risotto à la Courge

Crémeux risotto à la courge butternut, rehaussé de kale fondant, d'un bouillon de légumes aromatiques, d'une touche d'émulsion citronné et de parmesan végétal.

Linguine au Champagne et Champignons

Linguine nappées d'une sauce onctueuse au champagne et tomates, garnies de champignons biologiques sautés, de roquette fraîche et d'un filet d'huile de piment.

SERVICE 3

Crumble aux cerises

Un crumble croustillant servi sur un yogourt végétal aux cerises, accompagné d'un coulis de petits fruits, d'une glace à la vanille et menthe.

Pour des raisons de sécurité, nous vous demandons de bien vouloir communiquer à votre serveur toute allergie au moment de la commande.
Les allergènes suivants sont utilisés dans notre cuisine et pourraient entrer en contact avec votre plat: gluten, noix, blé, arachides, soja.



SHARED DISCOVERY MENU

3 COURSES FOR \$39 PER PERSON

SERVICE 1

Small portion of our Green Goddess

Mesclun, cucumber, green apple, grated carrot, house granola, candied nuts, homemade tahini (sesame) dressing, brown rice and lentil mix, parsley, crispy onions, and plant-based parmesan.

Beet & Avocado Tartare

Beet tartare, avocado purée, and beet emulsion, topped with crispy capers and microgreens.

Dumplings

Crispy dumplings (3) filled with mushrooms and vegetables, served with almond butter sauce and house-made kimchi.

SERVICE 2

Roasted Cauliflower

½ Curried cauliflower, cooked sous-vide then roasted, served with a lemony emulsion and roasted red pepper vinaigrette. Topped with crunchy pumpkin seeds and shredded vegan cheese. A comforting blend of flavors, complemented by fresh cilantro and a hint of spicy

Squash Risotto

Creamy butternut squash risotto with tender kale, aromatic vegetable broth, a hint of lemon emulsion, and plant-based parmesan.

Champagne & Mushroom Linguine

Linguine tossed in a silky champagne and tomato sauce, topped with sautéed organic mushrooms, fresh arugula, and a drizzle of chili oil.

SERVICE 3

Cherry Crumble

Crispy crumble served over cherry plant-based yogurt, with a berry coulis, vanilla ice cream, and fresh mint.

We can not guarantee that our products are gluten free or allergen free.
In case of severe food allergies or intolerances, ask your server for more information.
