

REPAS SERVIS

[LES SALADES]

LA CHEF À L'AMÉRICAIN

Laitue iceberg, légumes & vinaigrette au choix.

LA CÉSAR

Laitue romaine, croûtons, bacon & fromage, vinaigrette césar.

LE PANACHÉ PRINTANIER

Laitues romaine, iceberg et en feuilles, garnies de dés de tomates, tranches d'olives noires, céleri rave, nouilles frites, vinaigrette crémeuse maison.

LE PANACHÉ FLORAL OU AUX NOIX DE PINS

Laitues boston, romaine, en feuilles, radicchio, endives, garniture de noix de pin ou fleurs comestibles, vinaigre de framboises.

LA MESCLUND

Mélange fin de jeunes pousses de salades, d'herbes fraîches, vinaigrette balsamique.

LA BOSTONNAISE

Laitues boston, radicchio, champignons émincés, poivron rouge en dés, vinaigrette moutarde & miel.

VERDURETTE & PIGNON

Mélange de jeunes pousses de salade, garniture de pignons grillés, vinaigrette au basilic & pignons grillés.

LA TIÈDE AUX ÉPINARDS

Feuilles d'épinards, champignons émincés, œufs cuits durs, vinaigrette tiède au bacon.

LA TIÈDE DE SAUMON FUMÉ

Mélange fin de jeunes pousses de salade, vinaigrette classique tiède au saumon fumé.

*LA FUSION DE CRESSONNETTES & MINIS SALADES

Garnie de têtes de moine à la gelée de porto.

EXTRA : 2,95\$

