



ST VALENTIN

## ENTRÉES

### SALADES

Tomate, oignon rouge et  
concombre   
[PLANT-BASED, VEG]

Betterave rôtie, feta et noix de  
pécan   
[MLK, NUT]  
[VEG]

Salade de boulgour aux pommes  
et pamplemousses   
[PLANT-BASED, VEG]

Fruits de mer aux haricots verts et  
poivrons confits  
[MLS, CRU, FSH]


Salade de poisson au cresson,  
citron confit et coriandre  
[FSH]

Salade de poulet fumé et pomme  
de terre  
[GLU]

Salade de chou, pomme verte et  
raisins secs  
[EGG, MTD]

Salade de crevettes tandoori à  
l'ananas  
[MLK, CRU]

### CRUDITÉS & CONDIMENTS

Laitue, Carotte, Chou,  
Concombre, Tomate   
[PLANT-BASED, VEG]


Câpres, cornichons, gingembre  
confit, wasabi,  
Sauce Kikkoman [GLU, SOY]

Olives noires et vertes, maïs doux,  
pois chiches   
[PLANT-BASED, VEG]

### SAUCES ET VINAIGRETTES

Mayonnaise [MTD, EGG]  
Ketchup, piment doux, pâte de  
piment  
Vinaigrette au balsamique, safran,  
moutarde, citron  
Huile de basilic, huile de romarin,  
huile de thym, huile de piment,  
huile d'agrumes

### FROMAGES & CHARCUTERIE

Brie, Camembert, Gorgonzola,  
Fontal, Emmental, Fromage de  
chèvre   
[MLK]  
[VEG]

Salami  
[PRK, GLU]  
Mortadella de poulet  
[GLU, AM, MLK]  
Pastrami de bœuf  
[BEF]  
Terrine de foie de poulet  
[EGG, MLK, SOY]  
Terrine de porc  
[PRK, MLK, EGG, SOY]

Crackers [GLU, MLK]  
Fruits secs, miel

### SUR GLACE

Huîtres fraîches et condiments  
[MLS]

## SOUPE

Bisque de homard à la truffe avec  
croûton à l'ail  
[CRU, MLK]

## PLAT PRINCIPAL

### SUR LE GRIL - Live

Roulade d'agneau farcie grillée,  
petits pois au beurre, carotte  
glacée à l'orange, jus de viande  
[EGG, MLK, GLU]

### À LA DÉCOUPE

Côtes de porc rôties aux cinq  
épices  
[PRK, GLU, SOY]


Poulet rôti, jus de thym

### PLATS CHAUDS

Curry thaï de poisson rouge et  
légumes  
[FSH]

Moules marinières glacées au vin  
[MLS, MLK]

Ragoût de bœuf et carotte braisé  
[BEF]

Purée de pomme de terre  
[MLK]  
[VEG] 

Gratin de chou-fleur  
[GLU, MLK]  
[VEG] 

Ratatouille de légumes   
[PLANT-BASED, VEG]

Ragoût de haricots blancs   
[PLANT-BASED, VEG]

Riz pilaf   
[PLANT-BASED, VEG]

### PÂTES - Live

#### Sélection de pâtes

Penne, spaghettis [GLU]

#### Sauces

Sauce tomate   
[PLANT-BASED, VEG]

Sauce au fromage  
[MLK, GLU]  
[VEG] 

#### Garnitures

Oignon, tomate, basilic, ail, bacon  
[PRK, CEL], olive, parmesan [MLK]

### PIZZA

Pizza au bœuf haché et aux  
poivrons  
[BEF, GLU, MLK]

Pizza à la margarita  
[GLU, MLK]  
[VEG] 

Garnitures : Oignon, tomate,  
ananas, poivrons   
[PLANT-BASED, VEG]

## SAVEURS INDIENNES

Darbari Dal – Lentilles au yaourt  
et à la crème

[MLK]

[VEG] 

Poulet masala au beurre

[MLK, NOISETTE]

Sabz Tawa Masala – Plateau de  
curry de légumes variés

[MLK]

[VEG] 

## DESSERT

Macaron rose-litchi

[NUT, MLK, EGG]

Délice de cupidon au chocolat

[EGG, GLU, NUT, MLK]

Red velvet cupcake

[GLU, MLK, EGG]

Duo de mousse au chocolat

[MLK, EGG]

Roulade passion-cerise

[GLU, EGG, MLK]

Tiramisu à la fraise



[MLK, EGG, GLU]

Chou craquelin aux fruits rouges

[EGG, GLU, MLK]

## PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.ne, adepte du 100 % végétal ou simplement curieux.se, nous vous invitons à découvrir nos créations végétales. Et croyez-nous, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour vous laisser tenter : nos plats végétaux sont généreux en saveurs et imaginés avec le même soin que les autres. Ils reflètent aussi notre engagement pour un monde plus éthique et notre volonté de proposer au moins 30 % de plats végétariens et végétales, dans le respect des animaux et de la planète.

Repérez le petit  et  sur nos plats et embarquez avec nous dans cette aventure gourmande et responsable, une bouchée après l'autre.

CONVIENT AUX VÉGÉTARIEN.NE.S   
100% VÉGÉTAL 

[VEG]  
[PLANT-BASED]

## AVIS AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les principaux allergènes sont indiqués par des abréviations standard. Malgré notre vigilance, les informations sur les ingrédients ne tiennent pas compte des possibles traces d'allergènes liées à la fabrication et présentes dans nos cuisines. Nos plats peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants, notamment — sans s'y limiter: gluten, arachides, fruits à coque, produits laitiers, œufs, soja, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de commander.

SOJA	[ SOY ]
CÉLERI	[ CEL ]
FRUITS À COQUE	[ NUT ]
CACAHUÈTES	[ PNT ]
MOUTARDE	[ MTD ]
LUPINS	[ LUP ]
SULFITES	[ SUL ]
SÉSAME	[ SSE ]
GLUTEN	[ GLU ]
LAIT (LACTOSE)	[ MLK ]
ŒUF	[ EGG ]
CRUSTACÉS	[ CRU ]
POISSON	[ FSH ]
MOLLUSQUE	[ MLS ]
ALCOOL	[ ALC ]
PORC	[ PRK ]
VIANDE BOVINE	[ BEF ]