



L'Huile d'Olive

Besoins spécifiques et restrictions alimentaires

(Végétarien / Végétalien / Coélieque / Sans Lactose)

Entrées

Tian de légumes grillés, réduction de balsamique (Végan, GF, DF)	13,95 \$
Rouleaux de printemps frais aux légumes et herbes du jardin	14,95 \$
Servis avec sauce aux arachides (Végan, GF, DF)	
Salade tiède de légumes grillés et épinards, vinaigrette Dijon et balsamique (Végan, GF, DF)	12,95 \$
Ajout d'un paillot de chèvre chaud à votre entrée (Végé, GF)	3,95 \$

Plats principaux

Chana Masala sur nid de riz au jasmin, avocat et limette (Végan, GF, DF)	28,95 \$
Sauté de légumes et nouilles Soba, sauce arachide à l'asiatique (Végan, DF)	28,95 \$
Disponible avec vermicelles de riz (Végan, GF, DF)	
Casserole végan de type chili (haricots noirs, quinoa, maïs, poivrons, oignons rouges)	28,95 \$
Lit de patate sucrée, guacamole et limette (Végan, GF, DF)	

Desserts

Baladin au chocolat noir et lait de coco (Végan, GF, DF)	9,95 \$
Sorbet à la mangue et framboises (Végan, GF, DF)	8,95 \$
Demandez l'option du moment	9,95 \$



L'Huile d'Olive

Specific needs and dietary restrictions

(Vegetarian / Vegan / Celiac / Lactose Free)

Starters

Grilled vegetable tian, balsamic reduction (Vegan, GF, DF)	\$ 13.95
Fresh spring rolls with garden vegetables and herbs	\$ 14.95
Served with peanut sauce (Vegan, GF, DF)	
Grilled vegetables and spinach salad, Dijon and balsamic vinaigrette (Vegan, GF, DF)	\$ 12.95
Add warm goat cheese to your starter (Vegetarian, GF)	\$ 3.95

Main course

Chana Masala on a nest of jasmine rice, avocado and lime (Vegan, GF, DF)	\$ 28.95
Stir-fried vegetables and Soba noodles, Asian peanut sauce (Vegan, DF)	\$ 28.95
Available with rice vermicelli (Vegan, GF, DF)	
Vegan chili-type casserole (black beans, quinoa, corn, peppers, red onions)	\$ 28.95
Sweet potato, guacamole and lime (Vegan, GF, DF)	

Desserts

Dark chocolate and coconut milk baladin (Vegan, GF, DF)	\$ 9.95
Mango and raspberry sorbet (Vegan, GF, DF)	\$ 8.95
Request the option of the moment	\$ 9.95