









# Menu de restrictions alimentaires

## Dietary restrictions menu









Végétarien, Végétalien, Coeliaque, Sans lactose  
Vegetarian, Vegan, Celiac, Lactose-free

### ENTRÉES | STARTERS

-    Ailes de chou fleurs rôties à la Buffalo  
Buffalo style roasted cauliflower wings 17,95 \$
-   Rouleaux de printemps frits aux légumes, servis avec sauce chili sucrée  
Deep fried vegetable spring rolls, served with sweet chili sauce 17,95 \$
-    Tian de légumes grillés aux herbes, réduction balsamique  
Herbed grilled vegetable tian with balsamic reduction 18,95 \$

### PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

-   Poêlée de gnocchi aux légumes verts, miso et citron  
Fried gnocchi with greens, miso and lemon 32,95 \$
-   Sauté de légumes et nouilles Soba, sauce aux arachides à l'asiatique  
Disponibles avec vermicelles de riz 33,95 \$  
Vegetable stir-fry and soba noodles with Asian peanut sauce  
Available with rice vermicelli
-   Lasagne végétale au gratin (Lasagne, tombée épinards et oignons caramélisés, tofu crémeux assaisonné, ratatouille de légumes, sauce tomate Marcus, fauxmage)  
Vegan lasagna au gratin (Lasagna, spinach and caramelized onions, seasoned creamy tofu, vegetable ratatouille, Marcus tomato sauce, fauxmage) 31,95 \$

### DESSERT

-    Duo de mochi  
Mochi Duo 9 \$
-    Triangles de brownie aux noix  
Nut Brownie Triangles 9 \$
-    Coupelle de sorbet du moment  
Sorbet cup of the moment 9 \$

 Végétalien | Vegan

 Sans produits laitiers | Dairy Free

 Sans Gluten | Gluten Free