

## Entrées

Offert en format de 4 portions seulement	4 portions
Velouté de légumes du jardin, chapelure d'olives noires et coulis de carottes	9.25\$
Fondant de carottes et cantaloup, huile aux herbes salées	9.25\$
Brunoise de pommes Cortland, carottes julienne, jus d'agrumes, sirop d'érable, basilic et raisins secs	10.50\$
Salade de pommes de terre grelots, échalotes rôties à la grecque, lardons croustillants, sauce crémeuse Buffalo et épices de Montréal	10.95\$

## Plats principaux

Disponible en format individuel ou familial (2 adultes & 2 enfants)	Individuel	Familial
Lasagne LP ou Pâtes à piquer sauce à la viande gratinée	7.25\$	21.75\$
Brochette de porc à l'asiatique, légumes aux deux sésames sur riz paysan au curcuma	7.50\$	22.50\$
Mac and Cheese pancetta et calabresse sur légumes rôtis à la grecque	7.95\$	23.85\$
Sauté de tofu asiatique, légumes julienne vapeur et riz paysan au curcuma	7.95\$	23.85\$
Cake de volaille piri-piri au fromage mozzarella, poivrons multicolores et oignons caramélisés	8.25\$	24.75\$
Succulent blanc de volaille version LP farci de poireaux, confit de courgettes, jambon de Westphalie et fromage lanaudois	8.50\$	25.50\$
Champvallon de veau, effiloché de veau avec petits légumes sur pommes de terre confites au jus et sauce au vin rouge et poivre	9.00\$	27.00\$
Cipaille du chasseur aux quatre viandes (canard, wapiti, bison et porc) et sa réduction de veau au cognac et canneberges	9.25\$	27.75\$
Trottoir de saumon recouvert de fondant de brie, tombée d'oignons confiturés, accompagnés d'une sauce crémeuse à l'échalote	9.25\$	27.75\$

## Accompagnement

Tous les plats sont accompagnés d'une portion de féculent et de légumes au choix du chef.

Tous nos plats sont fraîchement préparés, au fur et à mesure des commandes, dans un environnement sécuritaire.

Taxes en sus - Livraison incluse (certaines restrictions s'appliquent)  
Livraison sans contact. Paiement par carte de crédit ou débit préférable.