




Monté Verde

MIDI FRAÎCHEUR


Entrées


La Bolée 12
Grande soupe du jour

Le Duetto 14
Duo petite soupe et salade du jour

 La Chevrette 15/28
Crostini au chèvre chaud et confiture de figes sur pain artisanal et salade


 La Diva du potager 15
Aubergine grillée et copeaux de parmesan


 La Lombarde 17
Bresaola (boeuf séché) et ricotta aux herbes, huile d'olive


Corbeille
de pain
artisanal
avec
Huile d'olive
et balsamique du
Québec
ou
Beurre maison
aux herbes
9 

Plats principaux

Le Safran des Pouilles 32
Pâtes fraîches au safran, sauce palourdes

 Le Florentin 30
Pavé de saumon, risotto épinards et citron, tzatziki

 Le Duo Fermier 28
Poulet et saucisse locale, sauce tomatée campagnarde

 Salade côtière 36
Esturgeon fumé du Lac St-Pierre, gravlax maison de saumon, palourdes de Sept-Îles sur salade

 Assiette du terroir 34
Charcuteries mixtes et fromage local sur salade

Olives
mixtes
8


sans
gluten

Menu pour
enfant sur
demande