

ROBIN DES BOIS

MENU ESTIVAL

POUR COMMANDER, MERCI DE VOUS DIRIGER VERS LA CAISSE



VÉGANE



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



SANS LACTOSE

Planche Carnivore 19,75

Charcuteries Scotstown (terrines aux herbes, rosette St-Joseph, chorizo, capicollo à l'ancienne), oignons et olives marinés, cheddar fort, labneh, radis et pitas zaatar.

Planche du Jardin 13,75

Nos deux variétés d'humus : un classique et un câpres & persil. Servis avec olives marinées, légumes crus de saison et pitas zaatar.

Wrap Mimosa 7,75

Tortilla de blé, salade aux oeufs façon Mimosa, salade de pommes de terre, herbes fraîches, concombres, laitue iceberg et bébés épinards.

Wrap Tao 7,75

Tortilla de blé, tofu style général tao, carottes, betteraves et oignons marinés, concombres, bébés épinards, coriandre fraîche et hummus.

Salade Campagnarde 12,75

Bébés épinards, salade aux oeufs façon Mimosa, salade de pommes de terre, concombres et herbes fraîches.

Salade Poké du Robin 12,75

Bébés épinards, tofu style général tao, riz à sushi, carottes et betteraves marinées, concombres et coriandre fraîche.

Salade César d'Amélie 9,25

Mélange de laitue iceberg, chou vert, tofu grillé, croûtons maison et vinaigrette César du Robin (parmesan, câpres et oeufs).

Pitas, labneh & hummus 8,50

Labneh (yogourt à l'huile d'olive et herbes fraîches) et hummus traditionnel, servis avec pitas zaatar.



Salade de betteraves 6,25

Betteraves rouges rôties, aneth et graines de citrouille. Servie avec vinaigrette à la moutarde, mélasse de grenade et sirop d'érable.



Salade de pommes de terre 5,50

Pommes de terre Gabrielle, persil, aneth, oignons verts, ciboulette, vinaigre de vin rouge, huiles d'olive et de canola.

LES DESSERTS

Biscuit gourmand 4,50

Chocolat noir, chocolat au lait, noisettes et fleur de sel.
1 pour 4,50\$ / 3 pour 12\$

Muffin au citron 3,25

Muffin imbibé de sirop de citron maison. Recouvert de glaçage sucre glace.

Brownies 3,75

Brownies décadents ultra chocolatés, faits avec beaucoup d'amour.



Riz au lait de coco 4,75

Riz onctueux au lait de coco et coulis de petits fruits rouges de saison.

Crème glacée Les Givrés 4,25

Crème glacée locale et artisanale. Saveurs de vanille ou de chocolat. Choix végétane : glace chai masala.



Sorbet Les Givrés 4,25

Sorbet local et artisanal. Saveurs de framboise, bleuet/cassis ou mangue.



Bonne bouffe. Bonne cause.