

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 (terrine 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, méléasse 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.

ROBIN DES BOIS

SUMMER MENU

TO ORDER, PLEASE MAKE YOUR WAY TO THE FRONT REGISTER



VÉGANE



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



SANS LACTOSE

Meat-Lover Plate 19,75

Scotstown charcuteries (herbs terrine, St-Joseph dried sausage, chorizo, capicollo "à l'ancienne"), marinated olives and onions, old cheddar, labneh, radishes and zaatar pitas.

Garden Plate 13,75

Our two varieties of hummus: classic hummus and capers & fresh parsley. Served with marinated olives, raw vegetables and zaatar pitas.

Mimosa Wrap 7,75

Wheat tortilla, Mimosa-style egg salad, fresh herbs, potato salad, baby spinach, cucumbers and iceberg lettuce.

Tao Wrap 7,75

Wheat tortilla, General Tao style tofu, marinated carrots, beets and onions, traditional hummus, cucumbers, fresh cilantro and baby spinach.

Country Salad 12,75

Baby spinach, Mimosa-style egg salad, fresh herbs, potato salad and cucumbers.

Robin Poke Salad 12,75

Baby spinach, General Tao style tofu, sushi rice, marinated carrots and beets, cucumbers and fresh cilantro.

Amélie's Caesar Salad 9,25

Crunchy iceberg lettuce, green cabbage, grilled tofu, homemade croutons, caesar vinaigrette (capers, parmesan and egg).

Pitas, labneh & hummus 8,50

Labneh (mediterranean yogurt spread and fresh herbs) and traditional hummus, served with zaatar pitas.



Red Beet Salad 6,25

Roasted red beets, fresh dill, pumpkin seeds and a mustard, maple syrup & pomegranate molasses vinaigrette.



Potato Salad 5,50

A hearty mix of Gabrielle potatoes, fresh herbs, red wine vinegar, olive and canola oils.

LES DESSERTS

Heavenly Cookie 4,50

A mix of dark chocolate, milk chocolate, hazelnut and fleur de sel. 1 for 4,50\$ / 3 for 12\$

Lemon Muffin 3,25

Tangy flavored lemon muffin moistened with lemon syrup, topped with white icing.

Brownies 3,75

Decadent black chocolate vegan brownies with cocoa powder and lots of love.



Coconut Milk Rice Pudding 4,75

Creamy coconut milk rice pudding with red fruit coulis. Vegan and delicious.

Les Givrés Ice Cream 4,25

Local artisan ice cream. Flavors of vanilla or chocolate. For a vegan option: masala chaï.



Sorbet Les Givrés 4,25

Local artisan sorbet. Flavors or raspberry, blueberry/black current or mango.

**ROBIN
DES
BOIS**

Bonne bouffe. Bonne cause.