

Jour



Bouffe

Le déjeuner Denise

Flanc de porc, oeuf poché et riz
8,00\$

Salade repas

Nouilles soba, légumes et poulet grillé (ou tofu)
10,00\$

Salade de chou sésame & miso

4,00\$

Soupe repas du moment

G-9,00\$ P-5,00\$

Banh mi viande ou tofu

6,50\$

+ oeuf au thé noir 1,50\$

Boissons

Perrier

2,50\$

Kombucha

Gingembre / Hibiscus
4,00\$

Jus de mangue

3,00\$

Sanpellegrino

Limonata / Aranciata
3,00\$

Financier

2,50\$

Biscuit

2,50\$

Carré végétalien

4,50\$

Soir



Salade de mangue verte kimchi

Green mango kimchi salad

5—

Salade Denise

Denise salad

8—

Salade de chou avec gésiers

Cabbage salad with gizzards

9—

Dumplings de taro frit au porc et crevette

Pork and shrimp fried taro dumplings

7—

Aubergines braisées au sake et miso

Miso and sake braised eggplant

7—

Palourdes au cari vert avec pain

Clams in a green curry sauce with bread

16—

Poêlée d'asperges du Québec, tomates et yu choy

Stir-fried asparagus, tomatoes and yu choy

10—

Tofu grillé en sauce tomate et poêlée
champignons shimeji

*Grilled tofu in a tomato sauce with sautee shimeji
mushrooms*

15—

Bò lá lô, boeuf grillé en feuilles de bétel

Bò lá lô, grilled beef wrapped in betel leaf

21—

Lotte au curcuma et à l'aneth

Turmeric monkfish with dill

18—

Porc Char Siu et poêlée de têtes de violon du Qc à l'ail

Char Siu pork with sauteed fiddlehead with garlic

16—

Udon en sauce aux champignons, king oyster, parmesan
et katsuobushi

*Udon in a mushroom sauce with king oyster, parmesan
and katsuobushi*

14—

Riz jasmin

Jasmin rice

3—

Tapioca à la feuille de pandan

Pandan leaf tapioca

4—