

Repas sans gluten

Les entrées

Salade jardinière et vinaigrette maison à l'érable 7,50
et au cidre de glace

Magret de canard fumé et gelée d'argousier 10,95
sur verdurette

Plats principaux

Salade tiède au canard confit, 22,95
oignons caramélisés, pommes de terre rôties,
vinaigrette à l'érable et cidre de glace

Burger de bœuf spécial du chef : 22,95
champignons et oignons sautés, fromage suisse,
mayo dijon, laitue, tomates, dans un pain burger
sans gluten

Club sandwich du Laf : poulet, bacon, 20,95
fromage cheddar marbré, mangue, mayo, laitue,
tomates entre deux tranches de pain sans gluten
et grillées

Pizza aux légumes (format mini) : 18,95
pâte à pizza sans gluten, salsa de tomates,
piments, oignons, champignons, brocoli et mozzarella

Sauté aux légumes, huile olive et pesto 18,95
sur vermicelle de riz

Brochette de poulet mariné et grillé 23,95
sur vermicelle de riz, accompagnée de salade jardinière
et pommes de terre sautées, sans sauce

Filet de saumon grillé au balsamique 28,95
servi avec légumes et pommes de terre sautées

Les desserts

Salade de fruits frais. 5,50

Crème brûlée au sucre d'érable 7,00



Les breuvages

BREUVAGES FROIDS

Boisson gazeuse canette 3,50

Thé glacé 3,50

Jus d'orange ou de pommes
ou de canneberges 3,50

Lait 4,00

Lait chocolat 4,50

Jus de légumes V8 3,75

Eau régulière 3,00

Eau pétillante 4,00

BREUVAGES CHAUDS

Café filtre 3,50

Expresso ou allongé 3,50

Cappuccino 4,50

Café au lait (latté) tasse : 4,50
bol : 6,50

Chocolat chaud 3,50

Thé ou Tisane 3,50