

MODE DE VIE CIBLANT LA LIMITATION DU GLUTEN

Ce menu de Moxies vise à informer les adeptes d'un mode de vie ciblant la limitation du gluten. Toutefois, ce menu peut comporter du gluten ou d'autres allergènes et s'adresse simplement aux invités désirant limiter leur apport de gluten lors d'un repas.

VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU DIRECTEUR OU À LA DIRECTRICE DE SALLE À MANGER SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE AU GLUTEN.

À PARTAGER

POKE DE THON 🌱 thon ahi mi-cuit, avocat, croustilles de nori, gingembre et oignons verts (sans ponzu – l'huile de friture des croustilles de nori maison est également utilisée pour cuisiner des produits contenant du blé)

BRUSCHETTA ♻️ (les crostinis sont remplacés par des craquelins de riz)

MINI-CÔTES LEVÉES biryani ou sel et poivre (non enfarinées - préparées maison à l'aide d'une huile à friture également utilisée pour cuisiner des produits contenant du blé)

GUACAMOLE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ À LA TABLE ♻️ croustilles fraîches de maïs blanc et salsa fresca (l'huile de friture des croustilles de maïs maison est également utilisée pour cuisiner des produits contenant du blé)

TREMPETTE MOSAÏQUE ♻️ fromage de chèvre, champignons et tomates (le pain naan grillé est remplacé par des croustilles de maïs maison cuites dans de l'huile à friture également utilisée pour cuisiner des produits contenant du blé)

NACHOS DOUBLE FROMAGE ♻️ ajoutez du bœuf ou du poulet effiloché (l'huile de friture des croustilles de maïs maison est également utilisée pour cuisiner des produits contenant du blé)

SALADES

PETITE SALADE DU MARCHÉ ♻️

PETITE SALADE CÉSAR (sans croûtons)

SALADE CÉSAR AVEC POULET (sans pain baguette ni croûtons)

SALADE DE CHOU FRISÉ ET DE QUINOA + VINAIGRETTE CITRONNÉE
graines de citrouille rôties, raisins de corinthe et fromage grana padano

SALADE DE BIFTECK légumes frais, fromage de chèvre du québec, tomates raisins et vinaigrette épicée relevée d'un soupçon de clamato (servie sans crostinis)

SALADE COBB AU SAUMON ET À L'AVOCAT saumon frais, laitue iceberg croquante, bacon, œuf à la coque (provenant d'une poule élevée en liberté), fromage feta et vinaigrette ranch aux tomates séchées au soleil et au poivre (sans croûtons)

SALADE DE THON AU GINGEMBRE SAISI 🌱 thon ahi mi-cuit, fèves édamames avocat, daïkon, noix de cajou et émulsion de ponzu au concombre (sans vinaigrette de soya)

HAMBURGERS

HAMBURGER AU POULET NOIRCI pancetta croustillante, cheddar et mayonnaise à l'ail rôti (servi sur petit pain sans gluten ou enroulé de laitue; cuit sur un gril également utilisé pour cuisiner des produits contenant du blé)

HAMBURGER VÉGÉTARIEN AU PORTOBELLO ♻️ chapeau de champignon mariné, cheddar blanc vieilli et fines herbes (sur petit pain sans gluten ou enroulé de laitue; cuit sur un gril également utilisé pour cuisiner des produits contenant du blé)

ROULADE DE LAITUE AU BŒUF galette de bœuf haché façonnée à la main, relish rouge et mayonnaise aux graines de moutarde marinées

HAMBURGER BIEN GARNI cheddar blanc vieilli, cheddar américain, champignons sautés, bacon et sauce barbecue (servi sur petit pain sans gluten ou enroulé de laitue)

suite au verso...

♻️ plats végétariens option avec protéines de soya disponible sur demande

🌊 ocean wise. UN CHOIX ÉCO-RESPONSABLE

Resto-Info ⓘ information nutritionnelle disponible

FW.18_GCL_ATL-FR

MODE DE VIE CIBLANT LA LIMITATION DU GLUTEN

B I F T E C K S

SURLONGE bœuf angus certifié, 7 oz

SURLONGE ET CREVETTES bœuf angus certifié (7 oz)
+ crevettes au beurre à l'ail

CONTRE-FILET 10 oz

FILET MIGNON filet classique de 6 oz, grillé, avec demi-
glace au vin rouge

SURLONGE À L'AIL ET AU MIEL notre surlonge de 9 oz, marinée et inoubliable

AJOUTS ...

poêlée de
champignons
(sans pain)

crevettes au beurre
à l'ail

P L A T S P R I N C I P A U X

MORUE ET CREVETTES À L'ESPAGNOLE filet de morue poêlé et servi dans un bouillon
de tomates méditerranéen avec petites crevettes pochées + salsa verde (sans pain à l'ail)

POULET AU CHIPOTLE ET À LA MANGUE recouvert d'un mélange sucré et fumé,
quinoa au citron, avocat frais + salsa fresca

CÔTES LEVÉES DE DOS RÔTIÉS LENTEMENT si tendres que la viande se détache
de l'os, pommes de terre grelots rôties et salade de chou crémeuse (les pommes de terre
grelots sont cuites sur un gril également utilisé pour cuisiner des produits contenant du blé)

POULET + CÔTES LEVÉES demi-carré de côtes levées, poulet aux épices, pommes
de terre grelots rôties et salade de chou crémeuse (les pommes de terre grelots sont
cuites sur un gril également utilisé pour cuisiner des produits contenant du blé)

R I Z

CARI ROUGE À LA THAÏLANDAISE légumes sautés et riz au jasmin
(sans pain naan tartiné de beurre au cari)

VINDALOO DE POULET riz au jasmin, nappé de yogourt
(sans pain naan tartiné de beurre au cari)

S A N D W I C H S

TACOS DE RUE poulet effiloché, haricots frits, yogourt au chipotle et salsa fresca
(les tacos sont enroulés de laitue plutôt que servis sur des tacos de maïs et des tacos de
blé souples)

TACOS AU POISSON aiglefin à la lime et au chipotle, avocat et crème sure épicée
(les tacos sont enroulés de laitue plutôt que servis sur des tacos de maïs et des tacos de
blé souples)

À - C Ô T É S

POMME DE TERRE AU FOUR FARCIE

QUINOA AU CITRON ♻️

POMMES DE TERRE GRELOTS RÔTIÉS ♻️
(cuites sur un gril également utilisé pour cuisiner
des produits contenant du blé)

RIZ AU JASMIN ♻️

CREVETTES AU BEURRE À L'AIL

FRITES ♻️ (préparées à l'aide d'une
huile à friture également utilisée pour
cuisiner des produits contenant du blé)

SALADE DU MARCHÉ ♻️

SALADE CÉSAR (sans croûtons)

D E S S E R T

GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR SANS FARINE ♻️ gâteau riche, moelleux et
doublement chocolaté, croûte aux amandes et à la noix de coco, et gelato fiasco aux
pépites de chocolat à la menthe

les ingrédients ne sont pas tous énumérés; en conséquence, veuillez aviser votre serveur ou votre
serveuse de toute intolérance alimentaire – pour les allergies graves, adressez-vous au directeur
ou à la directrice de salle à manger

♻️ plats végétariens option avec protéines de soya disponible sur demande

🌊 ocean wise. UN CHOIX ÉCO-RESPONSABLE

Resto-Info ⓘ information nutritionnelle disponible

MODE DE VIE CIBLANT LA LIMITATION DU GLUTEN

Ce menu de Moxies vise à informer les adeptes d'un mode de vie ciblant la limitation du gluten. Toutefois, ce menu peut comporter du gluten ou d'autres allergènes et s'adresse simplement aux invités désirant limiter leur apport de gluten lors d'un repas.

VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU DIRECTEUR OU À LA DIRECTRICE DE SALLE À MANGER SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE AU GLUTEN.

À PARTAGER

POKE DE THON 🌱 thon ahi mi-cuit, avocat, croustilles de nori, gingembre et oignons verts (sans ponzu – l'huile de friture des croustilles de nori maison est également utilisée pour cuisiner des produits contenant du blé)

BRUSCHETTA ♻️ (les crostinis sont remplacés par des craquelins de riz)

MINI-CÔTES LEVÉES biryani ou sel et poivre (non enfarinées - préparées maison à l'aide d'une huile à friture également utilisée pour cuisiner des produits contenant du blé)

GUACAMOLE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉ À LA TABLE ♻️ croustilles fraîches de maïs blanc et salsa fresca (l'huile de friture des croustilles de maïs maison est également utilisée pour cuisiner des produits contenant du blé)

NACHOS DOUBLE FROMAGE ♻️ ajoutez du bœuf ou du poulet effiloché (l'huile de friture des croustilles de maïs maison est également utilisée pour cuisiner des produits contenant du blé)

SALADES

PETITE SALADE DU MARCHÉ ♻️

PETITE SALADE CÉSAR (sans croûtons)

SALADE CÉSAR AVEC POULET (sans pain baguette ni croûtons)

SALADE DE BIFTECK légumes fraîches, fromage de chèvre du québec, tomates raisins et vinaigrette épicée relevée d'un soupçon de clamato (servie sans crostinis)

SALADE COBB AU SAUMON ET À L'AVOCAT saumon frais, laitue iceberg croquante, bacon, œuf à la coque (provenant d'une poule élevée en liberté), fromage feta et vinaigrette ranch aux tomates séchées au soleil et au poivre (sans croûtons)

SALADE DE THON AU GINGEMBRE SAISI 🌱 thon ahi mi-cuit, fèves édamames avocat, daïkon, noix de cajou et émulsion de ponzu au concombre (sans vinaigrette de soya)

HAMBURGERS

HAMBURGER AU POULET NOIRCI pancetta croustillante, cheddar et mayonnaise à l'ail rôti (servi sur petit pain sans gluten ou enroulé de laitue; cuit sur un gril également utilisé pour cuisiner des produits contenant du blé)

HAMBURGER VÉGÉTARIEN AU PORTOBELLO ♻️ chapeau de champignon mariné, cheddar blanc vieilli et fines herbes (sur petit pain sans gluten ou enroulé de laitue; cuit sur un gril également utilisé pour cuisiner des produits contenant du blé)

ROULADE DE LAITUE AU BŒUF galette de bœuf haché façonnée à la main, relish rouge et mayonnaise aux graines de moutarde marinées

HAMBURGER BIEN GARNI cheddar blanc vieilli, cheddar américain, champignons sautés, bacon et sauce barbecue (servi sur petit pain sans gluten ou enroulé de laitue)

suite au verso...

♻️ plats végétariens option avec protéines de soya disponible sur demande

🌱 ocean wise. UN CHOIX ÉCO-RESPONSABLE

Resto-Info ⓘ information nutritionnelle disponible

FW.18_GCL_MTL-FR

MODE DE VIE CIBLANT LA LIMITATION DU GLUTEN

B I F T E C K S

SURLONGE bœuf angus certifié, 7 oz

SURLONGE ET CREVETTES bœuf angus certifié (7 oz)
+ crevettes au beurre à l'ail

CONTRE-FILET 10 oz

FILET MIGNON filet classique de 6 oz, grillé, avec demi-
glace au vin rouge

SURLONGE À L'AIL ET AU MIEL notre surlonge de 9 oz, marinée et inoubliable

AJOUTS ...

poêlée de
champignons
(sans pain)

crevettes au beurre
à l'ail

P L A T S P R I N C I P A U X

MORUE ET CREVETTES À L'ESPAGNOLE filet de morue poêlé et servi dans un bouillon
de tomates méditerranéen avec petites crevettes pochées + salsa verde (sans pain à l'ail)

POULET AU CHIPOTLE ET À LA MANGUE recouvert d'un mélange sucré et fumé,
quinoa au citron, avocat frais + salsa fresca

CÔTES LEVÉES DE DOS RÔTIÉS LENTEMENT si tendres que la viande se détache
de l'os, pommes de terre grelots rôties et salade de chou crémeuse (les pommes de terre
grelots sont cuites sur un gril également utilisé pour cuisiner des produits contenant du blé)

POULET + CÔTES LEVÉES demi-carré de côtes levées, poulet aux épices, pommes
de terre grelots rôties et salade de chou crémeuse (les pommes de terre grelots sont
cuites sur un gril également utilisé pour cuisiner des produits contenant du blé)

R I Z

CARI ROUGE À LA THAÏLANDAISE légumes sautés et riz au jasmin
(sans pain naan tartiné de beurre au cari)

VINDALOO DE POULET riz au jasmin, nappé de yogourt
(sans pain naan tartiné de beurre au cari)

S A N D W I C H S

TACOS DE RUE poulet effiloché, haricots frits, yogourt au chipotle et salsa fresca
(les tacos sont enroulés de laitue plutôt que servis sur des tacos de maïs et des tacos de
blé souples)

TACOS AU POISSON aiglefin à la lime et au chipotle, avocat et crème sure épicée
(les tacos sont enroulés de laitue plutôt que servis sur des tacos de maïs et des tacos de
blé souples)

À - C Ô T É S

POMME DE TERRE AU FOUR FARCIE

QUINOA AU CITRON ♻️

POMMES DE TERRE GRELOTS RÔTIÉS ♻️
(cuites sur un gril également utilisé pour cuisiner
des produits contenant du blé)

RIZ AU JASMIN ♻️

CREVETTES AU BEURRE À L'AIL

FRITES ♻️ (préparées à l'aide d'une
huile à friture également utilisée pour
cuisiner des produits contenant du blé)

SALADE DU MARCHÉ ♻️

SALADE CÉSAR (sans croûtons)

D E S S E R T

GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR SANS FARINE ♻️ gâteau riche, moelleux et
doublement chocolaté, croûte aux amandes et à la noix de coco, et gelato fiasco aux
pépites de chocolat à la menthe

les ingrédients ne sont pas tous énumérés; en conséquence, veuillez aviser votre serveur ou votre
serveuse de toute intolérance alimentaire – pour les allergies graves, adressez-vous au directeur
ou à la directrice de salle à manger

♻️ plats végétariens option avec protéines de soya disponible sur demande

🌊 ocean wise. UN CHOIX ÉCO-RESPONSABLE

Resto-Info ⓘ information nutritionnelle disponible