

La cuisine du restaurant Robin des Bois, le resto bienfaiteur

Le menu, créé par notre chef **Sébastien Courville** et son équipe de cuisiniers, est en constante évolution et il est inspiré des valeurs communautaires et humanistes qui animent **le Robin des Bois**.

Depuis ses débuts, le **restaurant bienfaiteur** est engagé dans un processus créatif qui vise une restauration réinventée, à partir des produits locaux et de l'esprit généreux de l'équipe de bénévoles qui travaillent avec nous. Notre intention est de continuer à créer une cuisine en accord avec ces valeurs, car nous croyons fermement que la santé des individus passe par la qualité de l'agriculture et de l'alimentation. Ainsi, nous adaptons le menu en fonction des aliments offerts durant la saison en cours et nous utilisons, autant que possible les produits de l'agriculture biologique. À titre d'exemples des produits locaux que nous intégrons au menu de façon régulière, il y a le porc écologique de chez Porcmeilleur, le poulet de grain de la Ferme Voltigeur, et le saumon bio de l'Atlantique et le canard bio de John Bastien.

Ouverte sur le monde, la cuisine du **Robin des Bois** mélange sans ambages les joyeuses saveurs de la planète.

Voici des exemples du menu :

Noix de cerf grillée avec un beurre à l'estragon sur une purée de panais,

Tagine de mérrou à la chermoula

Poulet grillé au tamarin sur un quinoa bio à l'orange confite, servi avec un curry à la lime kéfir

La cuisine du **Robin des Bois** reflète la nature généreuse de l'établissement et a le souci constant de donner sans compter à sa clientèle. Sachez qu'au **Robin des Bois**, les portions sont abondantes et vous serez toujours rassasié!

Enfin, il est important de savoir que tout ce que vous mangerez au restaurant **Robin des Bois** aura été cuisiné à partir d'ingrédients bruts et entièrement naturels. Rien d'autre!

L'équipe de cuisine du restaurant Robin des Bois