



BISTRO MM

MENU À LA CARTE



ENTRÉES

EGG-ROLLS DE CANARD	17
CALMARS FRITS <i>aux cinq épices aromates, sauce à la mangue exotique.</i>	18
ANTIPASTO DE CREVETTES NORDIQUES <i>melons oranges, concombres, feta, bocconcini marinés.</i>	18
ACCRAS DE CHORIZO <i>fromage emmental, sauce aux piments antillais.</i>	19
BURRATA <i>émulsion aux deux tomates et melon</i>	20
PÉTONCLES MARINÉES <i>à l'huile aromatique de bergamote de côte d'ivoire, carottes jaunes, oignons perlés caramélisés et coulis balsamique aux framboises.</i>	23
TATAKI DE THON <i>teriyaki aux sésames deux couleurs et concassé de légumes Osaka.</i>	23
CROUSTILLANT DE BRIE DOUBLE CRÈME FONDANT <i>aux pacanes, chutney de dattes aux pommes, balsamique de framboise.</i>	23
HUÎTRES COCKTAIL	6 UNITÉS → 16 12 UNITÉS → 32
À PARTAGER : LE FROMAGER <i>variété de 3 fromages fins sélectionnés au gré du jour.</i>	23



PLATS PRINCIPAUX

POUTINE MM <i>au chorizo espagnol.</i>	23
BURGER DE VEAU À L'ITALIENNE <i>pancettas, confit de tomates séchées, tempura d'oignons à la bière et frites.</i>	27
GNOCCHIS FRITS FARCIS À LA MOZZARELLA <i>pesto de tomates séchées.</i>	27
POULET DU GÉNÉRAL TAO <i>légumes sautés, carottes confites.</i>	27
POULET AU BEURRE INDIEN <i>basmati au safran de cachemire, épinards frits, pain Naan aux graines de nigelle.</i>	27
COQUILLES GÉANTES FARCIES DE BŒUF BRAISÉ <i>oignons perlés au porto, tomates caramélisées, champignons enoki, jus de veau, parmesan affiné.</i>	33
TARTARE DE BŒUF CLASSICO <i>câpres frits, parmesan Aviago, moutarde de Dijon au miel, échalotes françaises balsamique.</i>	35 (18)
TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ <i>Pommes, canneberges séchées aux vin rouge.</i>	36 (19)
SAUMON EN CROÛTE DE PARMESAN <i>paprika fumé, cristaux d'érable, riz aux herbes de Provence, asperges citronnées poivrées.</i>	36
MAGRET DE CANARD POÊLÉ <i>sauce aux cerises acidulée, haricots verts, purée de patates douces à l'érable</i>	36
ONGLET DE BŒUF <i>beurre composé, purées de carottes au miel, haricots verts</i>	40
FILETS MIGNONS 6 OZ GRILLÉS <i>sauté de bok-choy, macédoine de pomme de terre au gras de canard.</i>	42



DESSERTS

PUDDING CHOCO-BLEUETS 10

BARRE CITRONNÉE, NOIX DE COCO 10

CHEESECAKE PEANUT BUTTER 10



*Suivez nous sur nos réseaux sociaux
et partagez votre expérience !*

L'équipe du Bistro MM