



BISTRO

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

- EGG-ROLLS DE CANARD** 14
confit aigre-doux.
- CALMARS FRITS** 15
aux cinq épices aromates, sauce à la mangue exotique.
- TOMATES BURRATA CAMPAGNA** 15
émulsion d'avocat aux oignons verts.
- CROUSTILLANT DE BRIE CHAUD HAWAÏEN** 16
à la noix de coco et confiture de poires, crème de ciboulette au miel.
- INSALATA DE MAGRET DE CANARD FUMÉ** 17
aux figues, réduction de crème à l'érable.
- TATAKI DE THON** 19
teriyaki aux sésames deux couleurs et concassé de légumes Osaka.
- PÉTONCLES MARINÉES À L'HUILE** 21
AROMATIQUE DE BERGAMOTE DE CÔTE
D'IVOIRE
à la noix de coco et confiture de poires, crème de ciboulette au miel.
- HUÎTRE COCKTAIL** 6 UNITÉS → 15
12 UNITÉS → 28
- À PARTAGER : LE FROMAGER** 24
variété de 3 fromages fins sélectionnés au gré du jour.

PLATS PRINCIPAUX

POUTINE MM	18
<i>au chorizo espagnol.</i>	
BURGER DE VEAU À L'ITALIENNE	24
<i>pancetta frite, confit de tomates séchées, tempura d'oignons à la bière et frites.</i>	
GNOCCHIS FRITS FARCIS À LA MOZZARELLA	23
<i>pesto de tomates confites aioli.</i>	
POULET DU GÉNÉRAL TAO	23
<i>légumes sautés, carottes confites.</i>	
LASAGNE ROULÉE D'EFFILOCHÉ D'ÉPAULE DE VEAU	26
<i>en croûte de parmesan, coulis de tomates aux poivrons grillés.</i>	
TARTARE DE BOEUF MÉDITERRANÉEN	28 (17)
<i>aux tomates séchées persillées et noix de pin rôties, tuile de parmesan.</i>	
PAELLA DE MORUE	30
<i>et crustacés safrané au chorizo.</i>	
POULET AU BEURRE INDIEN	24
<i>basmati au safran de cachemire, épinards frits, pain Naan aux graines de nigelle.</i>	
TARTARE DE SAUMON	30 (18)
<i>aux poires asiatiques, gingembre mariné, sésames rôties au miel, croustilles Won Ton.</i>	
BAVETTE DE BOEUF 7 OZ BLACK ANGUS 1855	35
<i>aux copeaux d'oignons fumés, braisé de grelots au jus de veau.</i>	
FILETS MIGNONS AAA 6 OZ GRILLÉS	36
<i>sauté de bok choy, macédoine de pommes de terre au gras de canard.</i>	

DESSERTS

COUPELLE ANGLAISE

de guimauves grillées chocolatées.

9

CHEESE CAKE

marbré aux bleuets sauvages biologiques.

9

PROFITEROLE

Pina Colada, caramel au rhum Malibu.

9



B O N É T É 2 0 2 1 !



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

L'équipe du Bistro MM

