



BISTRO MAM

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

EGG-ROLLS DE CANARD	16
<i>confit aigre-doux.</i>	
TOMATES FONDANTES	15
<i>lardons fumés au paprika, ricotta, choux rouge mariné.</i>	
CALMARS FRITS	17
<i>aux cinq épices aromates, sauce à la mangue exotique.</i>	
BOCCONCINI FRITS	16
<i>aux fines herbes, zestes de citron, sauce au curcuma aïoli.</i>	
CROUSTILLANT DE BRIE CHAUD HAWAÏEN	18
<i>à la noix de coco et confiture de poires, crème de ciboulette au miel.</i>	
TOMATES BURRATA CAMPAGNA	16
<i>émulsion d'avocats aux oignons verts.</i>	
PÉTONCLES MARINÉES À L'HUILE AROMATIQUE DE BERGAMOTE DE CÔTE D'IVOIRE	22
<i>carottes jaunes, oignons perlés caramélisés et coulis balsamique aux framboises.</i>	
TATAKI DE THON	21
<i>teriyaki aux sésames deux couleurs et concassé de légumes Osaka.</i>	
HUÎTRES COCKTAIL	6 UNITÉS → 15 12 UNITÉS → 30

À PARTAGER : LE FROMAGER

23

variété de 3 fromages fins sélectionnés au gré du jour.

PLATS PRINCIPAUX

POUTINE MM	21
<i>au chorizo espagnol.</i>	
BURGER DE VEAU À L'ITALIENNE	25
<i>pancetta, confit de tomates séchées, tempura d'oignons à la bière et frites.</i>	
GNOCCHIS FRITS FARCISS À LA MOZZARELLA	24
<i>pesto de tomates séchées.</i>	
POULET DU GÉNÉRAL TAO	25
<i>légumes sautés, carottes confites.</i>	
LASAGNE ROULÉE	29
<i>à l'effiloché d'épaule de veau en croûte de parmesan, coulis de tomates aux poivrons grillés.</i>	
PAELLA DE MORUE	34
<i>et crustacés safranés au chorizo espagnol.</i>	
TARTARE DE BŒUF	30 (17)
<i>pancetta rôtie à la bière rousse, ale ambrée fumée au miel, copeaux de fromage à la bière, chips fumés.</i>	
POULET AU BEURRE INDIEN	26
<i>basmati au safran de cachemire, épinards frits, pain Naan aux graines de nigelle.</i>	
POITRINE DE POULET GRILLÉE À LA JAMAÏCAINE	28
<i>coleslaw de choux aux ananas grillés, pommes de terre et haricots aux curry jerk, plantain frit.</i>	
TARTARE DE SAUMON	31 (18)
<i> fraises et amandes grillées, riz soufflé, réduction de balsamique aux fraises.</i>	

ONGLET DE BŒUF 7OZ GRILLÉ ANGUS 1855	38
<i>beurre composé, écrasé de pommes de terre aux lardons fumés.</i>	
FILETS MIGNONS AAA 6 OZ GRILLÉS	39
<i>sauté de bok choy, macédoine de pommes de terre au gras de canard.</i>	

DESSERTS

CRÈME BRULÉE	8
<i>à la liqueur de tiramisu.</i>	
CHOCO-CAKE	9
<i>au confit d'orange, glaçage au chocolat noir.</i>	
TARTELETTE SUCRÉE À LA FRAISE	9
<i>crème pâtissière au sortilège à l'éable.</i>	



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

L'équipe du Bistro MM