



BISTRO

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

EGG-ROLLS DE CANARD 16
confit aigre-doux.

TOMATES FONDANTES 15
lardons fumés au paprika, ricotta, choux rouge mariné.

CALMARS FRITS 17
aux cinq épices aromates, sauce à la mangue exotique.

BOCCONCINI FRITS 16
aux fines herbes, zestes de citron, sauce au curcuma aioli.

CROUSTILLANT DE BRIE CHAUD HAWAÏEN 18
à la noix de coco et confiture de poires, crème de ciboulette au miel.

TOMATES BURRATA CAMPAGNA 16
émulsion d'avocats aux oignons verts.

PÉTONCLES MARINÉES À L'HUILE 22
AROMATIQUE DE BERGAMOTE DE CÔTE
D'IVOIRE
carottes jaunes, oignons perlés caramélisés et coulis balsamique aux framboises.

TATAKI DE THON 21
teriyaki aux sésames deux couleurs et concassé de légumes Osaka.

HUÎTRES COCKTAIL 6 UNITÉS → 15
12 UNITÉS → 30

À PARTAGER : LE FROMAGER	23
<i>variété de 3 fromages fins sélectionnés au gré du jour.</i>	
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 FARCIS 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 38
ANGUS 1855

beurre composé, écrasé de pommes de terre aux lardons fumés.

FILETS MIGNONS AAA 6 OZ GRILLÉS 39

sauté de bok choy, macédoine de pommes de terre au gras de canard.

DESSERTS

CRÈME BRULÉE 8

à la liqueur de tiramisu.

CHOCO-CAKE 9

au confit d'orange, glaçage au chocolat noir.

TARTELETTE SUCRÉE À LA FRAISE 9

crème pâtissière au sortilège à l'érable.



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

L'équipe du Bistro MM