



# BISTRO

## MENU À LA CARTE

### ENTRÉES

- EGG-ROLLS DE CANARD** 16  
*confit aigre-doux.*
- MÉLI-MÉLO DE BETTERAVES JAUNES** 15  
*marinées à l'érable, concombres et feta.*
- CALMARS FRITS** 17  
*aux cinq épices aromates, sauce à la mangue exotique.*
- PHYLLO DE POULET** 16  
*tandoori grillé, sauce à la menthe.*
- CROUSTILLANT DE BRIE CHAUD HAWAÏEN** 18  
*à la noix de coco et confiture de poires, crème de ciboulette au miel.*
- 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** 22  
*teriyaki aux sésames deux couleurs et concassé de légumes Osaka.*
- 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  
*au chorizo espagnol.*

**BURGER DE VEAU À L'ITALIENNE** 25  
*pancetta, confit de tomates séchées, tempura d'oignons à la bière et frites.*

**GNOCCHIS FRITS FARCIS À LA  
MOZZARELLA** 24  
*pesto de tomates séchées.*

**POULET DU GÉNÉRAL TAO** 25  
*légumes sautés, carottes confites.*

**FETTUCCINE AUX ŒUFS** 29  
*jambon à l'os fumé, portobello, sauce rosée basilic thaï.*

**PAVÉ DE THON** 31  
*en croute d'origan et parmesan, sauce abricot brandy, risotto aux fines herbes.*

**TARTARE DE BŒUF** 30 (17)  
*capicollo rôti, boursin à l'échalote, tomates séchées confites, plantain frit.*

**POULET AU BEURRE INDIEN** 26  
*basmati au safran de cachemire, épinards frits, pain Naan aux graines de nigelle.*

**POITRINE DE CANARD** 31  
*sur le gril, oignons caramélisés à la marmelade à l'orange, légumes racines rôtis.*

**TARTARE DE SAUMON** 31 (18)  
*à la japonaise, lime confite, avocados, concombres, gingembre rose, croustilles won-ton frit.*

**BAVETTE DE BŒUF AAA** 38  
*marinée légèrement à la papaye, oignons rôtis, braisé de grelots  
au jus de veau.*

**FILETS MIGNONS AAA 6 OZ GRILLÉS** 39  
*sauté de bok choy, macédoine de pommes de terre au gras de canard.*

## DESSERTS

**DUO POIRE POCHÉE AU CARMEL** 9  
*pouding à la vanille fraîche.*

**VERRINE DE CHEESECAKE** 8  
*sans cuisson aux bleuets du Québec.*

**PROFITEROLE À LA MANGUE** 9  
*et liqueur de peach schnapps, sauce chocolat.*



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

L'équipe du Bistro MM