



# BISTRO M

## MENU À LA CARTE

### ENTRÉES

**EGG-ROLLS DE CANARD** 16  
*confit aigre-doux.*

**MÉLI-MÉLO DE BETTERAVES JAUNES** 15  
*courgettes grillées, tomates cerises, crème à l'échalote verte*

**CALMARS FRITS** 16  
*aux cinq épices aromates, sauce à la mangue exotique.*

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

**CREVETTES TEMPURA** 15  
*aux ananas grillés, sauce aigre-douce pimentée.*

**CROUSTILLANT DE BRIE CHAUD HAWAÏEN** 17  
*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** 20  
*teriyaki aux sésames deux couleurs et concassé de légumes Osaka.*

**HUÎTRES COCKTAIL** 6 UNITÉS → 15  
12 UNITÉS → 30

<b>À PARTAGER : LE FROMAGER</b>	22
<i>variété de 3 fromages fins sélectionnés au gré du jour.</i>	
<b>PLATS PRINCIPAUX</b>	
<b>POUTINE MM</b>	19
<i>au chorizo espagnol.</i>	
<b>BURGER DE VEAU À L'ITALIENNE</b>	24
<i>pancetta, confit de tomates séchées, tempura d'oignons à la bière et frites.</i>	
<b>GNOCCHIS FRITS FARCIS À LA MOZZARELLA</b>	23
<i>pesto de tomates séchées.</i>	
<b>POULET DU GÉNÉRAL TAO</b>	24
<i>légumes sautés, carottes confites.</i>	
<b>GNOCCHIS AUX CHAMPIGNONS</b>	27
<i>à l'ail rôti, chorizo confit, pesto de basilic persillé, brie fondu.</i>	
<b>PAELLA DE MORUE</b>	31
<i>et crustacés safranés au chorizo espagnol.</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	30 (17)
<i>au magret de canard fumé, oignons perlés caramélisés à l'amaretto, tortillas de maïs.</i>	
<b>POULET AU BEURRE INDIEN</b>	25
<i>basmati au safran de cachemire, épinards frits, pain Naan aux graines de nigelle.</i>	
<b>POITRINE DE POULET GRILLÉE</b>	28
<i>marinée aux fines herbes, St-Paulin fondu, purée de carottes au miel ambré et prosciutto.</i>	
<b>TARTARE DE SAUMON FRAIS</b>	31 (18)
<i>et saumon fumé à la confiture de zestes de citron, crème à l'aneth, chips de pois-chiche.</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

**BISCUITS CREAM CHEESE** 8

*et glace aux pistaches.*

**TARTELETTE** 9

*choco-caramel, crumble aux amandes.*

**GÂTEAU AUX CAROTTES** 9

*sucré à la crème salé, abricot séché.*



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

L'équipe du Bistro MM