

BISTRO MM

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

EGG-ROLLS DE CANARD	17
<i>confit aigre-doux.</i>	
BRIE CHAUD AUX CRISTAUX D'ÉRABLE	18
<i>confit d'oignons, lardons et noisettes.</i>	
CALMARS FRITS	17
<i>aux cinq épices aromates, sauce à la mangue exotique.</i>	
BETTERAVES JAUNES MARINÉES	16
<i>radis et concombres, cidre de pommes au miel.</i>	
CROUSTILLANT DE BRIE CHAUD HAWAÏEN	18
<i>à la noix de coco et confiture de poires, crème de ciboulette au miel.</i>	
PÉTONCLES MARINÉES À L'HUILE	23
AROMATIQUE DE BERGAMOTE DE CÔTE D'IVOIRE	
<i>carottes jaunes, oignons perlés caramélisés et coulis balsamique aux framboises.</i>	
TATAKI DE THON	22
<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 22
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.

GNOCCHIS FRITS FARCIS AUX ASPERGES 29
bacon à l'érable et bière rousse, fromage OKA.

FILET DE SAUMON POÊLÉ 32
*sauté de crevettes à la fleur d'ail, sauce vin blanc et poireaux,
risotto aux épinards.*

TARTARE DE BŒUF 30 (17)
*pancetta rôtie au Jack Daniel's Honey, pickles et fromage à la crème,
tuile de gruyère.*

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

POITRINE DE POULET 30
à l'arachide et sésames grillées, brocolis sautés, riz de jasmin au safran.

TARTARE DE SAUMON 31 (18)
à la mangue exotique, salsa de pétoncles rôtis.

BRAISÉ DE BŒUF 32
*aux oignons grillés et fumés de bois de pommiers, purée de courges,
légumes maraîchers.*

FILETS MIGNONS AAA 6 OZ GRILLÉS 38
sauté de bok choy, macédoine de pommes de terre au gras de canard.

DESSERTS

POUDING AU CARMEL SALÉ MAISON 9
chantilly à la noix de coco.

BABA AU RHUM BRUN ÉPICÉ 9

CRÈME BRULÉE 9
à la liqueur de gaufres aux fraises.



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

L'équipe du Bistro MM