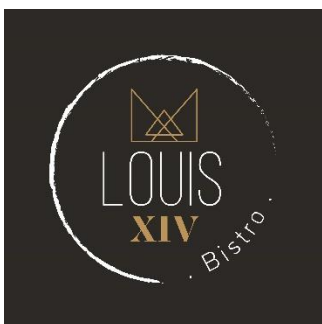


BISTROLOUISXIV

Menu du midi

Entrées

Potage du moment - 10 \$

Selon l'inspiration du chef

Salade d'endives et radicchio - 17 \$

Fromage bleu, pommes caramélisées, pacanes et vinaigrette au cidre

Raviolis de courge - 22 \$

Ricotta, beurre noisette à la sauge, parmesan et graines de citrouille

Sashimi - 28 \$

Thon, saumon, pétoncle, sauce tamari, miel et sésame

Crevettes tempura - 21 \$

Mayonnaise au chipotle et bruschetta

Escargots - 26 \$

Os à moelle, sauce à l'échalote, ail confit, oignons perlés et lardons

Foie gras poêlé - 25 \$

Poêlée de champignons sauvages, jus de veau, jaune d'œuf et crostinis

Tartare de saumon - 18 \$ / 32 \$

Kimchi, sauce wafu, oignons verts et câpres

Tartare de bœuf - 18 \$ / 32 \$

Chutney de courge butternut, sriracha, oignons verts, câpres et émulsion de panais



Plats principaux midi

Boudin noir poêlé - 32 \$

Émulsion de chanterelles, canneberges confites, noisettes grillées, frites maison et légumes de saison

Prise du moment – P.M.

Mousseline de pommes de terre, tombé de poireaux, sauce béarnaise et légumes de saison

Fish & Chips - 31 \$

Filet de morue bleu, pâte tempura, sauce tartare, salade de chou rouge et frites

Bavette de bœuf - 36 \$

Sauce Diane, frites maison et légumes de saison

Magret de canard - 32 \$

Sauce romesco aux poivrons rouges, tomates cerises confites, fèves vertes et huile de crevette

Foie de veau poêlé - 32 \$

Sauce poivre rose et romarin, frites et légumes

Cari de lentille du Puy - 26 \$

Duxelles de champignons, miso, sirop d'érable, lait de coco et légumes de saison

Burger / 22 \$

Bœuf haché maison, cuit sous-vide, bacon, fromage cheddar, mayonnaise, salade, tomates et frites

EXTRAS

Foie gras poêlé - 12 \$

Frites maison et mayonnaise - 5 \$

Frites à la truffe et parmesan - 14 \$

Crevette ou pétoncle - 5 \$

Queue de homard - 22 \$

Légumes - 5 \$