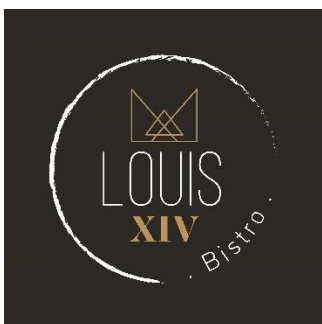


BISTROLOUISXIV

Menu du midi

Entrées

Potage du moment - 10 \$

Selon l'inspiration du chef

Betteraves du Québec - 17 \$

Betteraves rôties et marinées, fromage de chèvre, mâche, pacanes et vinaigrette miel et raifort

Poireau brûlé - 17 \$

Crème de pommes de terre au fromage Conté, œuf poché, noisettes et vinaigrette au xérès

Crudo de thon - 28 \$

Sauce ponzu, concombre, pomme verte, jalapeno, tobiko et huile de shiso

Crevettes tempura - 21 \$

Mayonnaise au chipotle et bruschetta

Ris de veau poêlé - 28\$

Artichauts, beurre de câpres

Escargots - 26 \$

Os à moelle, sauce au bleu et salsa de noix

Foie gras poêlé - 25 \$

Pommes caramélisées, brioche dorée, bleuets sauvages, fleur de sel et réduction de madère

Tartare de saumon - 18 \$ / 32 \$

Labneh, citron, aneth, concombre, oignons verts, câpres et juliennes de pommes de terre croustillantes

Tartare de bœuf - 18 \$ / 32\$

Tartufata, échalotes confites, câpres, moutarde à l'ancienne et copeaux de parmesan



Plats principaux midi

Boudin noir poêlé - 32 \$

Kimshi de courgettes, émulsion de courge musquée, frites maison et légumes de saison

Prise du moment – P.M.

Chou de Bruxelles frits, crémeux de carottes, huile aux herbes et sauce à l'ail noir et au cidre

Fish & Chips - 31 \$

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

Bavette de bœuf - 36 \$

Sauce Madagascar, frites maison et légumes de saison

Cuisse de canard confite - 32 \$

Pommes de terre Gabrielle, canneberges, jus au poivre long et légumes de saison

Foie de veau poêlé - 32 \$

Sauce aux framboise et porto, frites et légumes

Céleri-Rave rôti - 26 \$

Mousseline de courge poivrée, chanterelles, huile verte, cajous grillés et poireaux frits

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 \$