



Menu du soir

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

Huîtres fraîches

3,75 \$ l'unité / 20 \$ (6) / 38 \$ (12)

Huîtres signature

5 \$ l'unité / 26 \$ (6)

Crème de poireaux, lardons fumés et gratin de fromage du Québec

Escargots - 26 \$

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

Crevette en pâte tempura - 24 \$

Sauce mangue, sambal olek et coriandre

Foie gras poêlé - 26 \$

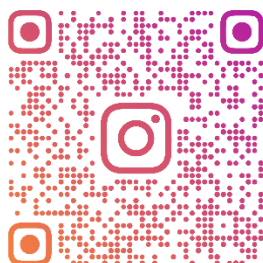
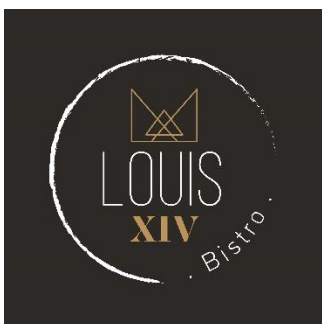
Poêlée de champignons sauvages, jus de veau, jaune d'œuf et crostinis

Tartare de saumon - 21 \$ / 36 \$

Kimchi, sauce wafu, oignons verts et câpres

Tartare de bœuf - 21 \$ / 36 \$

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



BISTROLOUISXIV

Plats principaux

Boudin noir poêlé - 32 \$

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

Prise du moment - 38 \$

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

Fish & Chips - 32 \$

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

Bavette de bœuf marinée - 38 \$

Sauce Diane, frites maison et légumes de saison

Ris de veau - 48 \$

Poutine à la truffe, fromage à raclette et mesclun

Joue de bœuf - 38 \$

Bière Guinness, mélasse, émulsion de haricots blancs, petits pois, popcorn cajun et légumes

Magret de canard - 32 \$

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

Cari de lentille du Puy - 26 \$

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

EXTRAS

Foie gras poêlé - 12 \$

Frites maison et mayonnaise - 7 \$

Frites à la truffe et au parmesan - 14 \$

Crevette ou pétoncle en supplément - 5 \$

Queue de homard - 22 \$

Légumes de saison - 5 \$