

Bistro-Bar le Quatre-Temps



LA PROMO DE LA SEMAINE

Potage, plat et une pinte de bière — 30 \$(+tx)

CARTE DU MIDI de 11h30h à 14h

ENTRÉES

BRUSCHETTA 9\$

Concassé de tomates et pêches fraîches, ricotta et miel aux poivres de dune et son focaccia grillé

BOLLÉE 8\$

Demandez l'inspiration du jour

BEIGNET 10\$

Galettes de crevettes à la lime en croûte de panko croustillant, mayonnaise chipotle

PLATS

BOL BOUDDHA 19\$

Quinoa, pois chiche, patates douces, bigoudis de carottes et betteraves et délicieux falafels, sauce herbacées déesse verte

BURGER 21\$

Pain brioché, fromage provolone et effiloché de porc maison BBQ, mayo cajun et oignons croustillants, servi avec frites

BUCATINI 20\$

Bucatini à la sauce crémeuse et riche carbonara, éclats de chips de parmesan

BALLOTINE 22\$

Blanc de volaille méditerranéen, enrubanné de prosciutto et farci d'olives, fêta, tomates séchées et origan, sauce à la sauge, purée de pommes de terre et ratatouille

BÒ BUN 21\$

Salade vietnamienne de vermicelles de riz, juliennes de carottes, fèves germées, concombre, bœuf mariné à la citronnelle, nem frit aux légumes, menthe, coriandre et basilic, sauce nuoc nàm

BROCHETTE 23\$

Cubes de saumon de l'atlantique aux cinq épices, salsa d'ananas fraîche, riz au lait de coco, jardinière de légumes

**N'oubliez pas de demander notre
carte des desserts**

Taxes et service non inclus



Bistro-Bar le Quatre-Temps



WEEKLY SPECIAL

Soupe, main course and a pint of beer — 30 \$

LUNCH MENU : From 11h30pm to 14pm

STARTERS

BRUSCHETTA 9\$

Fresh tomato and peach concassé, ricotta and honey with dune pepper, served on focaccia bread

SOUP 8\$

Ask About Today's Chef's Inspiration

FRITTER 10\$

Lime shrimp cakes with crispy panko, chipotle mayo

MAINS COURSES

BOUDDHA BOWL 19\$

Quinoa, chickpeas, sweet potatoes, carrot and beet curls and delicious falafels, served with green goddess herb sauce.

BURGER 21\$

Brioche bun with provolone cheese and house-made barbecue pulled pork, cajun mayo and crispy onions, served with fries

BUCATINI 20\$

Bucatini with rich and creamy carbonara sauce, parmesan crisp crumbles.

BALLOTINE 22\$

Mediterranean chicken breast wrapped in prosciutto and stuffed with olives, feta, sun-dried tomatoes and oregano, sage sauce, mashed potatoes and ratatouille.

BÒ BUN 21\$

Vietnamese rice vermicelli salad with julienned carrots, bean sprouts, cucumber, lemongrass-marinated beef, crispy vegetable spring roll, mint, cilantro and basil, nuoc cham sauce.

SKEWER 23\$

Atlantic salmon cubes seasoned with five-spice, fresh pineapple salsa, coconut rice and garden vegetables

Don't forget to ask for our
dessert menu

Taxes and Gratuity Not Included

