

# BISTRO

## Menu tapas à partager

### HAUT DE CUISSE DE POULET FRIT

Sauce miel épicé, salade de chou  
crémeuse \$ 22

### ONGLET DE BOEUF

Aligot, jus de boeuf au thé du  
labrador, radis \$ 25

### CARPACCIO DE BOEUF

Radicchio, vinaigrette de vin rouge,  
pomme et noix \$ 20

### TARTARE DE SAUMON

Fraises, oignons verts, mayonnaise  
sésame et riz soufflé \$ 20

### BURRATA

Coulis de tomates fumée, tomates,  
caramel balsamique et huile verte au  
basilic \$ 18

### CARBONARA

Rigatoni, jaune d'oeuf, parmesan et  
bacon fumé maison \$ 17

### MINI GUÉDILLE

Crevettes et homard, mayonnaise au  
summac et tobiko, céleri, poivron et  
oignon \$ 18

### CHAMPIGNON SAUVAGE

Glace érable et miso, labneh, pollen,  
summac et pain naan \$ 17

### MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

Ruban pain, légumes marinés, gel au  
gin et sapin baumier \$ 17

### REPAS 6 SERVICES

Six services au choix du chef pour  
deux personnes, comprenant un plateau  
à partager, quatre tapas et le  
dessert \$ 150

### PLATEAU DE CHARCUTERIES

Sélection de quatre  
charcuteries accompagnées de  
moutarde à l'érable,  
cornichons maison et gel de  
bière noire \$ 27

### ANTIPASTO

Saumon fumé, fromage à la  
crème, chips de bagel, câpres  
d'ici et oignons marinés \$ 27

### PLATEAU DE FROMAGES

Sélection de trois fromages  
d'ici, gel de fraise,  
confiture de fraises,  
crumble de noisettes \$ 27

### PAIN ET DES RÊVES

Accompagné d'un beurre composé \$ 5

### FRITES

Frites servies avec un sel aux  
algues de Gaspésie et parmesan \$ 7

### LÉGUMES DU MOMENT

Légumes du moment sautés au  
beurre \$ 8

### SALADE DU MOMENT

Salade composée de légumes de  
saison \$ 9

TAPAS

À PARTAGER

LES À-CÔTÉS

#### AVERTISSEMENT

Certains plats peuvent contenir ou être entrés en contact avec des allergènes.  
Nous ne pouvons donc pas garantir l'absence d'allergènes dans votre assiette.

# NOS PRODUCTEURS

ÉRABLIÈRE MAURICE JEANNOTTE

## **MARCHÉ AU PAS MARAÎCHER INC.**

Ferme maraîchère située à Yamaska

## **AUX JARDINS COLORÉS**

Ferme maraîchère située à Sainte-Cécile-de-Milton

## **MARAÎCHERS JU-LU ENR.**

Aspergeries située à Saint-Antoine sur Richelieu

## **LES PRODUITS D'ANTOINE**

Producteur de volaille situé à Saint-Antoine sur Richelieu

## **MIELLERIE GAUVIN**

Producteur de miel et produits dérivés de l'abeille situé à Saint-Hyacinthe

## **DU PAIN ET DES RÊVES**

Boulangerie artisanale située à Sainte-Julie

## **CHARCUTERIE LE PORC ÉPIQUE**

Charcuterie artisanale située à Laval

## **LES CHAPEAUX GOURMANDS**

Producteur de champignons gourmets situé à Saint-Mathias-sur-Richelieu

## **VERGER CAMMIA**

Producteur de camerises situé à Rougemont

## **LES ARGOUSIERS STE-CHRISTINE**

Producteur d'argousiers situé à Sainte-Christine

## **LA FERME HORTUS ST-MATHIEU-DE-BELOEIL**

Producteur de légumes situé à St-Mathieu de Beloeil

# DESSERTS

## CHOU AUX CAMERISES

Choux garni d'une crème glacée  
au sapin beaumier et d'une  
confiture de camerises

\$ 12

## GÂTEAU AU CHOCOLAT

Confiture de framboises et crème  
glacée à la vanille

\$ 11

## TARTELETTE POIVRE DES DUNES

Crème chantilly, confiture  
d'argousiers

\$ 13