

L - M E N U

L'APPEL DES PAPILLES

MINI TACOS DE CREVETTES (2MX) 16

Mini tortillas souples garnies de crevettes grillées, salsa fraîche, lime et mayonnaise épicée.

ASSIETTE DE CREVETTES NOBASHI (6 MX) 16

Crevettes panées croustillantes façon tempura, servies avec sauce cocktail maison, citron confit

FRITES AU FROMAGE FONDANT 8

Frites maisons garnies de fromage râpé fondant

AILES DE POULET & MAYO À L'ÉRABLE (10 MX) 15

Ailes croustillantes assaisonnées, servies avec notre mayonnaise maison à l'érable.

VIANDES & VOLAILLES

MAGRET DE CANARD À L'ÉRABLE ET CITRON 38

Sauce au sirop d'érable infusé au citron, pommes sautées à l'ail et légumes de saison.

JOUE DE BŒUF BRAISÉE 38

Gratin dauphinois et légumes de saison.

TOURNEDOS ROSSINI 48

Filet mignon de bœuf, escalope de foie gras poêlée, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre à l'huile de truffe et légumes de saison.

Cuisson unique : Saignante

SUPREME DE POULET 28

Sauce crémeuse aux champignons, purée de pommes de terre maison & légumes du marché

LES ENTRÉES

CRÈME DE LÉGUMES DU MOMENT 8

Velouté maison préparé avec des légumes frais et de saison,

SALADE CESAR L BISTRO 17

Salade romaine, tomates, concombre, œuf, anchois, croûtons, copeaux de parmesan, vinaigrette César maison

BRIE FONDANT 19.5

Croûtons, confiture de canneberge et noix à l'érable, accompagnés de pain maison.

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 26

Foie gras préparé maison, servi froid avec marmelade de fruits rouges, pain brioché

FOIE GRAS POÊLÉ & PAIN BRIOCHÉ 30

Escalope de foie gras poêlée, servie sur pain brioché grillé, chutney de figues et réduction de balsamique.

POISSONS & CRUSTACÉS

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ 32

Aux baies rose de Madagascar, sauce au beurre blanc, purée de pomme de terre et légumes de saison.

DUO DE PÉTONCLES ET CREVETTES À L'AIL 34

Pétoncles et crevettes sautés à l'ail, servis sur riz parfumé avec légumes de saison.

CHAUDRÉE DE LA MER 32

Moules, crevettes, pétoncles et saumon, mijotés dans une bisque de homard onctueuse, avec pommes de terre, carottes, asperges et fines herbes fraîches.

GRATIN DE FRUITS DE MER 32

Moules, crevettes, pétoncles et saumon, beurre blanc, purée maison et légumes en accompagnement

Nos plats peuvent contenir ou être en contact avec des allergènes courants (gluten, noix, fruits de mer, œufs, produits laitiers, etc.). Malgré toutes les précautions prises en cuisine, des traces peuvent subsister.

Tous nos plats sont soigneusement assaisonnés par le chef — nous vous invitons à goûter avant d'ajouter sel ou poivre.

L - M E N U

P A S Q U ' U N B U R G E R

Bun maison, frite maison et salade.

BURGER ÉLÉGANCE 28

Bœuf, Brie, oignons confits aux canneberges, tomate fraîche, salade croquante, mayonnaise maison.

LE POULET ÉPICURIEN 27

Poulet croustillant maison, tomate, salade, oignons frits, cheddar, salade croquante.

LE CARNIVORE 31

Steak et poulet croustillant, deux fromages, sauce barbecue fumée.

C H I L L

ASSIETTE SMOKED MEAT 20

Tranches généreuses de smoked meat servies chaudes, pain de seigle grillé, moutarde à l'ancienne, salade et frite maison.

POUTINE AUX FRUITS DE MER 26

Frites dorées, crevettes, pétoncles et morceaux de poisson dans une sauce crémeuse aux fruits de mer, le tout nappé de fromage fondant.

GRATIN DE MACARONIS AU FROMAGE L BISTRO 22

Macaronis, crème fraîche, cheddar, emmental, parmesan, touche de muscade.



Voyage Culinaire>

SOUPE VIETNAMIENNE 20

Bouillon de poule au lait de coco, émincé de poulet, gingembre, champignons, tomates, oignons, coriandre fraîche, jus de citron vert

POULET COCO & ROUGAIL DE SAINTE-MARIE 28

Morceaux de poitrine de poulet mijotés dans une sauce au lait de coco parfumée, servis avec riz blanc et rougail maison à la tomate, oignon et citron.

Une spécialité inspirée des saveurs ensoleillées de Madagascar.

Servi avec frite maison ou riz et salade

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE 30

BROCHETTE DE POULET 28

Poulet mariné au yaourt et citron, servi débrosché, accompagné de riz ou frites maison et salade croquante.

BROCHETTE DE CREVETTES 30

Crevettes marinées à l'ail, citron et persil, servies débroschées, avec riz ou frites maison et salade croquante.

DUO POULET & CREVETTES 35

Poulet et crevettes, servis débroschés

DUO BAVETTE & CREVETTES 36

Bavette grillée et crevettes marinées

PLANCHA GRILL POUR DEUX 72

Bavette, poulet, crevette, merguez. accompagnement à volonté

WOK DE BŒUF DOUX 28

Bœuf émincé, sauce huitre, miel, gingembre, oignons, poivrons, carottes, huile de sésame, graines de sésame, servi avec riz blanc Basmati

Inspiration coréenne

MINE SAO À LA CHINOISE 26

Nouilles sautées au wok avec légumes croquants, sauce soya maison, oignons verts et coriandre fraîche et gingembre.

Servi avec poitrine de poulet poelée

Un plat généreux et savoureux, aux accents d'Asie et des îles.

Nos plats peuvent contenir ou être en contact avec des allergènes courants (gluten, noix, fruits de mer, œufs, produits laitiers, etc.). Malgré toutes les précautions prises en cuisine, des traces peuvent subsister.

Tous nos plats sont soigneusement assaisonnés par le chef — nous vous invitons à goûter avant d'ajouter sel ou poivre.

L P I Z Z A

LA POINTE DES CASCADES – 24 \$

Sauce tomate maison, quatre fromages dont mozzarella, pecorino, brie, Emmental, basilic, huile d'olive

LA SAVOUREUSE DU BAS-SAINT-LAURENT

GARNIE – 27 \$

Sauce tomate maison, pepperoni de bœuf Wagyu de la Ferme de la Fourche, oignons, poivron, champignon, mozzarella, huile d'olive, basilic frais

LA BELLE DES VAGUES – 32 \$

beurre blanc, fruits de mer mozzarella, roquette à l'huile d'olive, Tomates confites et pointes d'aneth, huile d'olive

LA BELLA VERDE – 26 \$



Courgettes grillées, poivrons marinés, champignons, oignons, mozzarella, sauce tomate maison, épices à Pizza, huile d'olive vierge

N O S T A R T A R E S

Servi avec frite maison ou riz et salade

TARTARE DOUCEUR DE SAUMON 32

Avocat en harmonie citronné, fines herbes rafraichissantes, avec frite maison

TARTARE DE BŒUF EXOTIQUE AUX FINES HERBES 31

Cornichons, graines de moutarde et mangue

Nos plats peuvent contenir ou être en contact avec des allergènes courants (gluten, noix, fruits de mer, œufs, produits laitiers, etc.). Malgré toutes les précautions prises en cuisine, des traces peuvent subsister.

Tous nos plats sont soigneusement assaisonnés par le chef — nous vous invitons à goûter avant d'ajouter sel ou poivre.

