



Bistro de Terroir Québécois
5308 Boul St Laurent
H2T 1S1 - Mile End - Montréal
Tél : 438 387 6677
caribougourmand.com



MENU HIVER SOUPER

A PARTAGER

Planche apéro du Caribou - 20

2 charcuteries maison, 2 fromages artisans du Québec, grains de raisin, pain au levain toasté, trempette du moment, assortiment de noix, pickles maison.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Pilons de canard - 6/13\$ - 12/20\$

Laqués à l'érable et sauce barbecue, crème sûre aux herbes.

: Vin blanc Windsor Esteban Martin

Brie fondant caramélisé - 22

Brie double crème du Québec, caramélisé à la bière avec poires, canneberges, pacanes et sirop d'érable. Accompagné de croûtons de pain toastés.

: Vin rouge Côtes du Rhône

Tarte flambée à la raclette - 18

Pâte fine recouverte de crème sûre, bacon, oignons confits et fromage à raclette de la fromagerie Fritz Kaiser à Noyan.

: Vin blanc Riesling Lucien Albrecht

ENTRÉES

Soupe à l'oignon - 13

Avec des morceaux de saucisses du marché Jean Talon, gratinée au vieux cheddar, et accompagnée de croûtons de pain.

: Vin blanc Sirocco trebbiano

Cœur de gravlax - 14

Gravlax de saumon au Gin Trésor N°13 du Québec, crumble de noisettes, mousse d'avocat et coulis de canneberge.

: Vin blanc Touraine Joël Delaunay

Boudin noir maison - 14

Sur une tartine de pain au levain, avec beurre forestier, sauce gravy maison et accompagné d'un mesclun aux pommes.

: Vin rouge Beaujolais le Ronsay

Pâté chinois au canard - 14

Recette québécoise avec purée de pommes de terre, sauce à la crème de maïs, effiloché de canard et croute de panko torréfiée.

: Vin rouge Ravenswood Zinfandel

Loup Marin des Îles de la Madeleine* (Phoque) - 17

En tartare avec une marinalgue à l'échalote, câpres, algues marines, lime, vinaigre de cidre et piment d'Espelette, accompagnés de croûtons.

: Vin blanc Liv vinho verde

Croustillant aux champignons - 13

Anneau croustillant au panko farci de champignons de Paris, pleurotes de Chambly, pomme de terre Gabrielle, oignons rouges, thym et parmesan.

: Vin blanc Bio Colli Ripani Pecorino

EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5 Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de champignons - 7

PLATS

Burger de canard - 25

Dans un pain brioché artisanal, galette de canard, sauce foie gras maison, chutney de pommes, bébé épinard, fromage double crème le Soeur Angèle (mi lait de chèvre et vache). Accompagné de mesclun et frites maison.

: Vin rouge Côtes du Rhône

Blanquette de la mer - 32

Duo de poissons du moment et crevettes, accompagné de légumes et riz dans une sauce crémeuse au vin blanc.

: Vin blanc Québécois Capella

Joue de bœuf au cacao - 29

Mijotée pendant 3 heures, nappée d'une sauce au cacao et accompagnée d'une purée de pois cassés à l'ail et aux épices douces.

: Vin rouge Georges 2015

L'après ski - 32

C'est la version Caribou de la raclette avec une grosse patate au four gratinée de fromage à raclette et accompagnée de crème sûre aux herbes, jambon braisé à la bière et à l'érable, magret de canard séché, prosciutto, salami et cornichons.

: Vin blanc Heideboden gruner veltiner ou : Vin rouge Lynx Pinot noir

Gnocchis crémeux - 27

Gnocchis maison cuisinés avec des champignons, petits pois, huile à la truffe, noisettes torréfiées, et fromage en grain artisanal.

: Vin rouge Les Darons

Médailillon de bison - 39

posé sur une polenta crémeuse au vieux cheddar et accompagné d'une sauce forestière aux champignons.

: Vin rouge Cahors le Combal

Bavette de bœuf 1855 - PM

Du marché Jean Talon, sur le grill, sauce du jour, mesclun et frites maison.

: Vin rouge bio Bordeaux Chibaou 2020

Côte de bœuf vieillie* (à partager ... ou pas) - PM

Viande de bœuf Canadienne AAA vieillie 60 jours, os à moelle et sauce du jour, accompagnée d'une poêlée de champignons et frites maison.

: Vin rouge Gigondas Romane Machotte 2020

DESSERTS

Vacherin - 11

Meringue croustillante, crémeux au citron, sorbet aux fruits rouges, le tout surmonté d'une meringue italienne flambée.

Fou choco'praliné - 13

Pâte sucrée aux pacanes garnie d'une amandine aux pacanes, décorée d'un praliné coulant et d'une crème pâtissière au chocolat.

Pomme vanille - 12

Tartelette en pâte sucrée garnie de frangipane, de pommes confites et d'une mousse légère à la vanille et chocolat blanc.

Café crème - 12

Mousse tiramisu au café, insert au Bailey's, le tout sur un biscuit cuillère et enrobé d'un biscuit joconde au chocolat.

ALLERGIES ? C'est important, parlez-en à votre serveur !
Toutes allergies non signalées à la commande seront facturées en cas d'erreur

: Prix du marché * : Selon arrivage
 : Accord vin suggéré : Végétarien