



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



MENU PRINTEMPS

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 Bio Tu vin plus aux soirées 2020

Pilons de canard* - 6/12\$ - 12/18\$

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

Bufarella du Québec - 22

Fromage frais au lait de bufflonne pasteurisé, de la fromagerie Fuoco des Laurentides, très crémeux, accompagné de pain focaccia maison et tomates cerises confites des Cantons de l'Est.

: Vin blanc Le Petit Balthazar 2020

Goujonnettes de morue - 6/12\$ - 12/18\$

Bouchées de morue panées, accompagnées d'une sauce tartare maison et quartier de citron.

: Vin blanc Québécois Capella 2021

ENTRÉES

Oeuf de cane cocote - 14

Oeuf de cane de ferme la Canne blanche, asperges, chorizo doux, crème au mascarpone citronnée, accompagné de pain toasté.

: Vin rouge Beaujolais le Ronsay 2020

Option végétarienne : chorizo doux remplacé par des champignons.

Salade tiède au fromage de chèvre - 14

Un fromage de chèvre chaud sur toast posé une salade de petites pomme de terre de l'Île d'Orléans, pleurotes poêlées et lardons, le tout assaisonné d'une vinaigrette à l'érable.

: Vin blanc Touraine 2020

Couscous perlé - 12

Servi tiède sur une salade de roquette, avec une crème de poivrons rôtis et du fromage frais bocconcini mariné à l'huile d'olive.

: Vin rosé C'est la Vie 2020 du pays d'Oc.

Arancini au homard - 14

Boule de risotto garnie de homard, puis panée et accompagnée d'une bisque aux crevettes de Matane et paprika fumé, le tout sur une salade de roquette.

: Vin blanc Chardonnay Angeline 2020

Loup Marin des Îles de la Madeleine* (Phoque) - 15

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

: Vin rouge Côtes du Rhône Domaine Guy Mousset 2020

EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 4

Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de champignons - 6

PLATS

Burger de Yack de la ferme Yakiti Yack - 22

Pain brioché artisanal avec bacon croustillant, vieux cheddar, bébé épinard, tomates des Cantons de l'est, oignons rouges marinés, sauce burger maison, mesclun et frites maison.

: Vin rouge du Québec Canis Minor 2019

Cassolette de la mer - 28

Poisson du marché et crevettes de Matane, mijotés avec des gnocchis maison à la courge, petits pois, tomates cerises confites et une sauce crémeuse à la sauge.

: Vin blanc Touraine 2020

Risotto vert - 27

Préparés avec des asperges, petits pois et épinards frais, sauce crémeuse au mascarpone, pesto de menthe et noix de grenoble.

: Vin blanc Chardonnay Flora Bella Bio 2021

Tournedos de magret de canard - 29

Magret de canard du Québec mariné aux épices, préparé en tournedos et accompagné d'un gratin dauphinois et d'une sauce au miel de Montréal.

: Vin rouge Bordeaux Les Cèdres de Haura 2016

Côtes levées de Cerf rouge - 32

En provenance de la ferme Richard Lemay en Outaouais, avec une marinade à la bière, et accompagnées de patates gabrielle écrasées et crème sure aux herbes.

: Vin rouge Bikandi Rioja bio 2020

Macreuse de bison - 29

Mijotée avec des légumes du marché, champignons et de petites patates de l'Île d'Orléans dans une sauce au vin rouge.

: Vin rouge Beaujolais le Ronsay 2020

Bavette de Boeuf 1855 - PM

Sur le grill, sauce du jour, mesclun et frites maison.

: Vin rouge bio Bellflower Zinfandel 2020

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

Viande de boeuf Canadienne AAA vieillie 60 jours, os à moelle et sauce du jour, accompagnée de champignons poêlés et frites maison.

: Vin rouge Hautes Côtes de Nuits 2019

DESSERTS

Demie-lune citron - 11

Biscuit croquant à la poudre d'amandes garni d'un crémeux au citron et décorée d'une meringue italienne flambée.

Cosmos - 12

Sphère de mousse aux bleuets avec un coeur de framboise, posé sur une croustade à la lime et décorée d'un anneau de biscuit rose.

Croquant - Gourmand - 12

Coque de meringue croustillante garnie de crème pâtissière à la vanille, de ganache au chocolat et d'une chantilly au praliné. Décorée d'une tuile de caramel.

Passion - 11

Entremet avec une mousse aux fruits de la passion et noix de coco, posée sur un biscuit tendre à la noix de coco et décorée de pépites de croustade à la lime.

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