



Bistro de Terroir Québécois  
5308 Boul St Laurent  
H2T 1S1 - Mile End - Montréal  
Tél : 438 387 6677  
[caribougourmand.com](http://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, confit d'oignons caramélisés, 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.

### Brie fondant caramélisé - 19

Brie double crème du Québec, nappé de confit d'oignons caramélisés et pommes confites. Accompagné de croûtons de pain toastés.

: Vin blanc Riesling Joseph Beck 2019

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

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

: Vin blanc Québécois Capella 2021

## ENTRÉES

### Salade d'hiver - 12

Carotte rôtie, chou vert, poireau, lentille verte, chips de chou, betterave rouge et jaune, pickles de ruttabaga, pomme paille, le tout accompagné d'une vinaigrette au miel et à l'estragon.

: Vin rouge Lynx Pinot noir de Californie 2020

### Mezzalune de betteraves - 14

Ravioles fraîches maison garnies d'une mousse de betterave et ricotta, accompagnées d'une julienne de betteraves, ricotta aux herbes et beurre de sauge.

: Vin rouge Québécois Canis Minor 2019

### Soufflé au fromage - 12

En toute simplicité, soufflé avec du fromage Comtomme de la fromagerie la Station et accompagné d'un mesclun de saison.

: Vin blanc Pinot Grigio 2021

### 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 Beaujolais Le Ronsay 2020

### Soupe à l'oignon et jambon - 11

Avec du jambon braisé à la bière et au sirop d'érable, gratinée au vieux cheddar, et accompagnée de croûtons de pain.

: Vin blanc Le Petit Balthazar 2020

## EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 4

Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de champignons - 6

## PLATS

### Burger de cerf rouge - 22

Dans un pain brioché artisanal avec fromage camembert du Québec, oignons rouges, confiture de bacon et bébé épinard. Accompagné de mesclun et frites maison.

Le Cerf rouge provient de la Ferme Richard Lemay à St-André d'Argenteuil.

: Vin rouge du Québec Canis Minor 2019

### Ragoût de carottes - 24

Mijoté avec des champignons dans une sauce au vin rouge et accompagné d'une purée de pommes de terre grand mère à l'huile de truffe.

: Vin rouge Lynx Pinot noir de Californie 2020

### Pavé de saumon et tagliatelles maison - 28

Pavé de saumon fondant avec une sauce au vin blanc et échalotes, accompagné de tagliatelles fraîches maison au pesto d'épinards et noix de grenoble.

: Vin blanc Touraine 2020

### Joue de boeuf au cacao - 27

Mijotée pendant 3 heures, accompagnée d'une fondue de poireaux à la crème et carottes glacées au miel de Montréal, nappée d'une sauce au cacao.

: Vin rouge Cahors Le Combal 2018

### Tartiflette du Québec - 24

Recette traditionnelle avec pomme de terre, lardons, oignons et poireaux confits, crème, le tout gratiné avec le fromage fermier le Pied de Vent.

: Vin blanc du Québec Capella 2021

### Souris d'Agneau du Québec\* - 39

Rôtie et glacée au thym et miel de Montréal, accompagnée d'une purée de pommes de terre grand mère à l'huile de truffe et légumes rôtis.

: Vin rouge Georges 2014

### Bavette de Boeuf 1855 - PM

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

: Vin rouge Bordeaux Costes du Château Féret-Lambert 2016

### 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

### Bieramis - 11

Comme un tiramisu mais avec des biscuits infusés dans la bière noire Jack Rabbit des brasseurs de Montebello, décoré d'une tuile croustillante caramel chocolat.

### Framboisier pistache - 12

Mousse glacée aux framboises sur un biscuit tendre à la pistache, décorée d'une ganache à la vanille, accompagnée d'une gelée de framboise et éclats de pistache.

### Eclat pomme caramel - 11

Mousse caramel, biscuit croquant aux amandes, pommes caramélisées, mini meringues et billes de pomme gélifiées.

### Cygné 2023 - 11

Biscuit chocolat croquant, ganache montée au chocolat noir et blanc, décor de chocolat blanc et meringue.

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

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