



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



MENU ÉTÉ SOUPER

A PARTAGER

Planche apéro du Caribou - 18

2 Charcuterie maison, 2 fromages d'ici, pain au levain toasté, grains de raisin, pépites de truite au sirop d'érable, aioli à l'ail noir, tapenade aux olives végé, assortiment de noix, fruits secs et condiments maison.

: Vin rouge Bio Tu vin plus aux soirées 2020

Option végé : Remplacement de la charcuterie par des bâtonnets de légumes.

Pilons de Canard - 6/12\$ - 12/18\$

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

Calmars croustillants - 12/16\$

Avec une recette secrète épicée et accompagnés d'aioli à l'ail noir du Québec, trempette au yaourt à l'ail et quart de citron.

Tomates cerise du Québec rôties - 12

Rôties à l'huile d'olive et herbes de provence, avec une trempette au yaourt à l'ail et accompagnées de pain au levain toasté.

ENTRÉES

Tartelette du jardin d'Olivier - 12

Légumes croquants des Cantons de l'Est (radis, betterave chioga, concombre, tomates cerise ...) le tout dans une tarte fine au vieux cheddar garnie d'une tapenade végétarienne aux olives noires maison.

Vin blanc Capella du Vignoble des Gêmeaux

Tataki de Yack de Bolton Est - 15

Assaisonné d'une marinade aux agrumes, gingembre frais et sésame. Accompagné de pickles de fleur d'ail et caviar de moutarde.

Salade de pieuvre - 19

Pieuvre en salade avec pomme de terre Gabrielle de l'île d'Orléans, haricots verts et mayonnaise maison aux câpres et à l'aneth.

Vin blanc Pinot Grigio Domaine Libero Bio

TARTARES

Le format plat est accompagné de frites maison et mesclun

Tartare de boeuf - 15/29

Boeuf du marché Jean Talon, noix de grenoble, sauce tartare maison au whisky, grenade, herbes fraîches, pomme paille et croûtons maison.

Vin rouge Canis Minor du Vignoble des Gêmeaux

Tartare de saumon, crevette et homard - 16/31

à l'huile d'olive, câpres, citron et aneth accompagné de croûtons maison.

Vin blanc Le Petit Balthazard

EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 4

Mesclun assaisonné - 4

Haricots verts aux noix de grenoble
et fromage de chèvre - 6

PLATS

Burger de Bison - 20

Dans un pain brioché artisanal avec oignons rouges, bacon croustillant, fromage bleu d'Elizabeth*, mayonnaise maison. Accompagné de mesclun et frites maison.

*Le fromage bleu peut être remplacé par du cheddar.

Vin rouge Georges 2014

Paella aux légumes et olives - 22

Légumes de saison grillés dans un riz safrané crémeux et olives noires, accompagnée d'une tuile de parmesan

Vin rouge Élégance Pinot Noir 2020

Truite rôtie à la sauge - 28

Sauce crémeuse à la sauge, beurre de citron, salade de haricots verts au fromage de chèvre et noix de grenoble.

Vin blanc Touraine Joel Delaunay 2020

Magret de canard flambé au whisky - 29

Polenta crémeuse au fromage fondue au cidre rosé de Michel Jodoin et accompagné de tomates cerise rôties à l'huile d'olive.

Vin rouge Bordeaux Costes du Château Férêt-Lambert 2015

Homard Thermidor* - 49

Demi-homard gratiné aux champignons frais et échalotes accompagné de légumes de saison et petits lardons fumés.

Vin blanc Riesling Joseph Beck

Côtes levées de cerf rouge du Québec - 31

En provenance de la ferme Richard Lemay, avec une marinade à la bière, salade de chou et blé d'inde rôti au beurre de paprika.

Vin rouge Falko Rosso Bio 2020

Bavette de Boeuf 1855 - PM

Sur le grill, sauce au choix : béarnaise ou aux échalottes, mesclun et frites maison.

Vin rouge Ars in Vitro 2018

Steak cowboy vieilli* (à partager ... ou pas) - PM

Viande de boeuf Canadienne AAA vieillie 60 jours, os à moelle et sauce du jour, poêlée de légumes de saison et lardons fumés.

Vin rouge Gigondas Romane Machotte 2019

DESSERTS

Choco'vore - 11

Biscuit sablé nappé au chocolat, morceaux de brownies, crème anglaise au chocolat, mousse chocolat au lait et décors de chocolat blanc.

Dôme au citron et framboise - 10

Un palet breton garni d'un crémeux au citron et coeur coulant framboise et menthe, décoré de meringue italienne et barbe à papa.

L'élégance à la fraise - 10

Biscuit sablé, ganache montée au citron et basilic, coulis et brunoise de fraise au sirop de vanille, décoré d'une tuile croustillante.

Paris-Montréal - 9

Le célèbre Paris-Brest revisité ... une pâte à chou croustillante garnie d'une mousse aux bleuets, de framboises fraîches et décoré de pétales de bleuets.

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

: Accord vin suggéré

* : Selon arrivage

: Plat végétarien