



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



# MENU PRINTEMPS

## LUNCH & SOUPER

### A PARTAGER

#### Planche apéro charcuteries & fromages d'ici - 16

Charcuterie maison, 2 fromages d'ici, pain au levain toasté, grains de raisin, mousse de foie de volaille, salsa tomate et menthe fraîche, assortiment de noix, fruits secs et condiments.

: Vin rouge Bio Tu vin plus aux soirées 2020

#### Planche apéro végé & fromages d'ici - 16

Bâtonnets de carottes et concombre, 2 fromages d'ici, pain au levain toasté, fromage de chèvre fouetté, grains de raisin, salsa tomate et menthe fraîche, assortiment de noix, fruits secs et condiments maison.

#### Pilons de Canard - 3/7\$ - 6/12\$ - 12/18\$

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

#### Beignets de courgettes - 3/5\$ - 6/9\$ - 12/14\$

Accompagnés d'une sauce salsa à la menthe fraîche.

### ENTRÉES

#### Tartelette crémeuse aux asperges - 12

Tarte fine au vieux cheddar garnie de mousse de fromage de chèvre, caviar de courgettes, pousses et pickles d'asperges accompagnés de son velouté d'asperges.

: Vin blanc Le Petit Balthazard

#### Loup Marin de l'île de la Madeleine\* (Phoque) - 15

Façon tataki, crème sûre au fromage bleu, noix de grenoble, croûtons de pain et caviar de moutarde.

#### Salade de printemps - 10

Semoule de blé, tomates, concombres, poivrons, pois chiche, olives, citrons confits, fromage halloumi grillé du Québec, vinaigrette aux herbes du bas du fleuve.

: Vin blanc Arbolenca 2020

### TARTARES

Le format plat est accompagné de frites maison et mesclun

#### Tartare de Yack\* de Bolton - 15/29

aux pommes granny smith, oignons verts, ciboulette, sauce tartare maison et copeaux de fromage Haut Marais de l'Isle et croûtons maison.

: Vin rouge Canis Minor 2019

#### Tartare de Truite arc-en-ciel - 15/29

à l'huile de noix, concombre, bacon croustillant, lime et herbes fraîches.

: Vin blanc Jummare Grillo 2019

### EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 4

Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de champignons - 6

### PLATS

#### Burger de Wapiti - 20

Dans un pain brioché artisanal avec bacon croustillant, mayonnaise au chipotle, oignons rouges, bébé épinard et vieux cheddar le Gédéon du Lac Saint Jean. Accompagné de mesclun et frites maison.

**Pas suffisant ? Deux fois plus de viande et de fromage dans le MAXI Burger + 9\$**

: Vin rouge Ars in Vitro 2018

#### Spaghettis au pesto de betterave - 20

Spaghettis cuisinés avec un pesto de betterave maison et accompagnés de pickles de betteraves jaunes et copeaux de parmesan.

: Vin rouge Georges 2014

#### Duo de Fish and Chips - 19

Recette traditionnelle avec morue et saumon, tempura à la bière rousse. Accompagné de mesclun et frites maison.

: Vin blanc Le Petit Balthazard ou Bière 100 souvenirs Brasseurs de Montebello

#### Joue de veau braisée à l'orange - 26

Accompagnée de panais et patates Gabrielle rôtis et d'une purée de petits pois.

: Vin rouge Élégance Pinot Noir 2020

#### Duo de morues aux moules - 28

Morue sur peau crouillante et pavé de morue accompagnés d'épinards cuits à l'étuvée et de moules de l'île du Prince Edouard sauce poulette.

: Vin blanc Touraine Joel Delaunay 2020

#### Risotto au canard confit - 24

Accompagné de poireaux caramélisés à la bière et parmesan.

: Vin blanc la Baie Orientale 2020

#### Médailillon de bison - 32

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

: Vin rouge la Goutte du Seigneur Côtes du Rhone 2020

#### Bavette de Boeuf 1855 - PM

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

: Vin rouge Falko Rosso Bio 2020

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

Viande de boeuf Canadienne AAA vieillie 60 jours, os à moelle et sauce du jour, patates Gabrielle de l'île d'Orléans rôties et poêlée de champignons.

: Vin rouge Gigondas Romane Machotte 2019

### DESSERTS

#### Délice choco - 10

Biscuit au chocolat nappé d'un glaçage aux amandes, recouvert d'une ganache montée au chocolat au caramel et d'un décor en chocolat noir.

#### Tarte au citron marguerite - 9

Une pâte brisée garnie d'un coeur de citron-lime en gelée et meringue italienne.

#### Roulé fleur aux pistaches - 9

Garni d'une mousse aux framboises et framboises fraîches.

#### Tuile gourmande - 10

Garnie d'une mousse au mascarpone et de fruits frais, avec un pep's de confiture acidulée.

**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