



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



MENU AUTOMNE 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 blanc Pinot Grigio

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

Croquettes de fromage en grain - 13

De la fromagerie la Chaudière, enrobées d'une tempura à la bière rousse de micro et accompagnée d'une mayonnaise maison épicée.

: Vin blanc Riesling Lucien Albrecht

ENTRÉES

Velouté de champignons - 11

Avec des champignons de Paris et pleurotes de Chambly, éclats de noisettes torréfiées et chips de chou kale.

: Vin rouge Beaujolais le Ronsay

Arancini à la courge du Québec - 13

Boule de risotto cuisinée avec de la courge et du parmesan, garnie de mozzarella, puis panée. Accompagnée d'une sauce tomate et basilic frais.

: Vin blanc Villa Plage Blanche

Tartelette rustique d'automne - 13

Courge butternut, oignons rouges confits, chou kale et fromage de chèvre frais «Le Petit Prince» sur une pâte brisée maison. Accompagnée d'un mesclun assaisonné d'une vinaigrette au sirop d'érable.

: Vin rouge Touraine la Brosette

Loup Marin des Iles 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 Sirocco Trebbiano

Tartare de bœuf cajun - 14\$ / 29\$

Préparé avec une sauce maison aux épices cajun, cacahuètes torréfiées, persil frais, oignons rouges, ciboulette, pomme paille et croûtons maison.

Le format plat est accompagné de mesclun et frites maison.

: Vin rouge Chianti Castello Trebbio

EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5 Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de champignons - 7

PLATS

Burger de Yack aux 2 fromages - 24

Dans un pain brioché artisanal, galette de Yack de Bolton, sauce burger maison, vieux cheddar, rondelles d'oignons frites, bacon croustillant, bébé épinard et pour finir, fromage en grain. Accompagné de mesclun et frites maison.

: Vin rouge du Québec Canis Minor

Filet de doré jaune - 29

En provenance des lacs du Québec, accompagnée d'une purée de patate douce à la lime, tige de fleur d'ail, herbes fraîches et chou kale croustillant.

: Vin blanc bio Grüner Veltliner Heideboden

Ossobuco de bison - 36

Braisé au vin rouge et légumes frais, accompagné de pommes de terre noisette maison avec sa crème sûre aux herbes.

: Vin rouge Bellflower Zinfandel ou Georges

Canard confit - 28

Effiloché de canard confit du Québec accompagné de pâtes fraîches maison, d'une sauce crémeuse au vin rouge et d'un confit de canneberges.

: Vin rouge Lynx Pinot noir réserve

Gnocchi'flette - 28

Gnocchis maison, lardons, oignons, poireaux confits, crème, le tout gratiné avec le fromage fermier le Pied de Vent des Iles de la Madeleine.

: Vin blanc du Québec Capella 2022

Lasagne d'automne - 25

Légumes d'automne (panais, courge et bette à carde) dans une sauce béchamel, gratinés au parmesan et surmonté de spaghettis croustillants.

: Vin blanc Chardonnay Blanc de Lys

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

Le dingo - 11

Feuilleté caramélisé croustillant, crème légère au cidre, pommes confites, le tout zébré de pâte à tartiner maison aux noisettes, et pop corn au caramel.

Doux citron - 10

Un biscuit madeleine et une crème au citron posé sur un croustillant au chocolat blanc et décoré d'une meringue italienne à la lime.

Chocola'la - 12

Sur une base de brownie surmontée d'une ganache chocolat noir et ganache montée chocolat blanc, avec éclats de noisettes et caramel au beurre salé.

Trompe l'oeil - 11

Biscuit et croustillant à la pistache, mousse griotte recouvert d'une mousse légère au chocolat blanc.

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

: Végétarien