



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



# MENU AUTOMNE SOUPER

## A PARTAGER

### Planche apéro du Caribou - 20

Magret de canard séché maison, boudin noir maison, 2 fromages artisans du Québec, grains de raisin, pain au levain toasté, compotée de pommes sucré-salé, tapenade aux olives végé, assortiment de noix et condiments 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, caramélisé à la bière avec poires, canneberges, pacanes et sirop d'érable. Accompagné de croûtons de pain toastés.

Vin blanc Riesling Joseph Beck 2019

### Beignets de légumes d'automne - 6/10\$ - 12/16\$

Accompagnés d'une sauce au yaourt à l'ail et menthe.

Option Végan : Remplacement de la sauce au yaourt par tapenade.

Vin blanc Québécois Capella 2021

## ENTRÉES

### **VEGAN** Velouté de courge et pommes - 9

Au lait de coco, accompagné de petits croûtons à l'ail et de chips de kale.

Option non-végé : Chips de kale remplacées par bacon croustillant.

### Carpaccio de Yack de Bolton Est\* - 14

En provenance de la ferme Yakiti Yak, assaisonné d'une sauce au whisky et accompagné d'une brunoise de betteraves et cornichons, avec copeaux de fromage Louis d'Or et de caviar de moutarde.

Vin rouge Québécois Canis Minor 2019

### Salade d'automne et chèvre chaud - 12

Courges et légumes d'automne rôtis, orge et salade mesclun. Le tout surmonté de fromage de chèvre «Le Petit Prince» sur un pain au levain.

Ce fromage provient de la fromagerie du Vieux Saint Francois à Laval.

Vin blanc Québécois Capella 2021

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

Façon tataki, crème sûre au fromage bleu, mousse de caribou, noix de grenoble et caviar de moutarde.

: Vin rouge Beaujolais le Ronsay 2020

### Tarte fine aux champignons - 13

Poêlée de champignons du marché sur une fine pâte brisée croustillante maison avec un fromage fouetté aux herbes et des copeaux de fromage Louis d'Or gratinés. Ce fromage provient de la fromagerie du Presbytère à Sainte-Élisabeth.

Vin blanc Le Petit Balthazar 2020

## EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 4

Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de champignons - 6

## PLATS

### Burger de Wapiti - 22

Dans un pain brioché artisanal avec champignons sautés, fromage vieux cheddar de l'Île-aux-Grues, oignons caramélisés, cornichons et mayonnaise maison. Accompagné de mesclun et frites maison.

Vin rouge Bio Bikandi Rioja 2020

### **VEGAN** Riz sauvage et betteraves rôties - 22

Mélange de 3 riz, betteraves et oignons verts rôtis accompagné d'une sauce Romesco onctueuse et de persil frais.

: Vin rouge Beaujolais le Ronsay 2020

### Pavé de morue et tagliatelles maison - 28

Pavé de morue fondant au beurre accompagné de tagliatelles maison à l'encre de seiche et d'une sauce muhammara légèrement relevée.

: Vin blanc Chardonnay Blanc de Lys 2020

### Magret de canard d'automne - 31

Sauce au porto et chocolat, champignons sautés, épinards et polenta poêlée.

: Vin rouge nature Tannature Lionel Osmin 2019

### Civet de bison aux canneberges - 27

Mijoté au vin rouge avec champignons, canneberges et petites pommes de terre de l'Île d'Orléans.

: Vin rouge Cahors Lionel Osmin 2018

### Côtes levées de cerf rouge du Québec - 32

Avec une marinade à la bière et sauce BBQ maison, accompagnées de quartiers de pomme de terre assaisonnés.

: Vin rouge Chianti Superiore Castello Trebbio 2019

### Bavette de Boeuf 1855 - PM

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

: Vin rouge Bordeaux Costes du Château Fêret-Lambert 2016

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

Viande de boeuf Canadienne AAA vieillie 60 jours, os à moelle et sauce du jour, accompagnée de champignons et riz sauvage.

: Vin rouge Hautes Côtes de Beaune 2019

## DESSERTS

### Fantastik aux 3 chocolats - 12

Biscuit sablé chocolat et noisettes, garni de praliné croustillant et d'une ganache chocolat au lait, blanc et noir.

### Poire et noisette d'automne - 11

Une tartelette garnie d'une demie-poire pochée, d'une crème au praliné noisette, de morceaux de noisettes croquants et zébrée de caramel au beurre salé. (Extra boule de glace vanille +2\$)

### Nuage de citron - 10

Gâteau et mousse au citron, surmonté d'une rose de meringue à l'italienne.

### L'onomatopée - 11

2 bâtonnets de meringues aux éclats d'amandes garnis d'un sorbet maison aux bleuets, surmontés d'une mousse vanille, de bleuets et d'un coulis de fruits.

**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

: Accord vin suggéré

\* : Selon arrivage

: Végétarien

**VEGAN** Végan