



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



MENU PRINTEMPS

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 Arbolenia 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

: Prix du marché

: Accord vin suggéré

* : Selon arrivage

: Plat végétarien