



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



# MENU ÉTÉ 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 rosé C'est la Vie 2020

### Pilons de canard\* - 6/12\$ - 12/18\$

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

### Nachos du Québec - 18

Préparés avec des chips de maïs du Québec, tomates fraîches, oignons verts, oignons rouges, poivrons, olives et le tout gratiné avec du vieux cheddar.

Accompagnés de crème sure et guacamole maison.

: Vin blanc Côtes du Rhône Roulepiere 2021

### Calmars croustillants - 12/18\$

Avec une recette secrète épicée et accompagnés d'une trempette au yogourt à l'estragon frais et sumac et d'un quart de citron.

: Vin blanc du Québec Capella 2022

## ENTRÉES

### Gaspacho - 11

Aux tomates des cantons de l'Est, légumes rôtis aux herbes du bas du fleuve et coulis de fromage de chèvre doux. Accompagné de croûtons.

: Vin blanc Pyrène cuvée Marine

### Arancini au bison effiloché - 13

Boule de risotto au parmesan, garnie d'un effiloché de bison à la bière, puis panée et accompagnée d'une sauce à la bière et vinaigre de cidre.

: Vin rouge Georges 2014

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

En tartare avec une marinalgue à l'échalote, câpres, algues marines, lime, vinaigre de cidre et piment d'Espelette, accompagnés de croûtons.

: Vin rouge Beaujolais le Ronsay 2020

## TARTARES

Le format plat est accompagné de frites maison et mesclun

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

Préparé avec une sauce tartare maison, grenade, oignons verts, ciboulette, copeaux de gouda le fin renard de la fromagerie Bergeron, pomme paille et croûtons maison.

: Vin rouge Touraine la Brosette 2018

### Tartare de thon - 16/31

Préparé avec une mayonnaise maison épicée, huile de sésame et zestes de lime, le tout posé sur des tranches de bagels croustillants et décoré de pousses d'oignons.

: Vin blanc Côtes du Rhône Roulepiere 2021

## EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 4      Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de légumes du marché - 6

## PLATS

### Burger d'effiloché de bison - 24

Dans un pain brioché artisanal, avec effiloché de bison à la bière, bacon croustillant, oignons confits, gouda le fin renard de la fromagerie Bergeron, chou rouge mariné, sauce burger maison, mesclun et frites maison.

: Vin rouge du Québec Canis Minor 2019

### Saumon poêlé en chaud-froid - 28

Pavé de saumon poêlé à l'huile d'olive, posé sur une soupe froide de concombre et avocat, décoré de légumes croquants.

: Vin blanc du Québec Capella 2022

### Gnocchis au homard - 36

Gnocchis de pomme de terre maison, homard, lardons fumés, légumes du marché et bisque crémeuse au whisky.

: Vin blanc Touraine 2020

### Risotto au confit de canard - 28

Effiloché de canard du Québec avec une sauce crémeuse au foie gras maison au whisky Coureur des Bois.

: Vin rouge Côtes du Rhône Domaine Guy Mousset 2020

### Côtes levées de Sanglier - 34

Braisées dans une marinade au sirop d'érable, Bourbon et lardons fumés, accompagnées de quartier de pomme de terre avec sauce aigre-douce à l'érable.

: Vin rouge Beaujolais le Ronsay 2020

### Gnocchis végété - 25

Préparés avec des asperges, tomates cerise rôties des cantons de l'Est, chou kale et sauce crémeuse aux noix de cajou et sirop d'érable.

: Vin blanc Chardonnay Angeline 2020

### Bavette de Boeuf 1855 - PM

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

: Vin rouge bio Bellflower Zinfandel 2020

### Côte de Boeuf vieillie\* (à partager ... ou pas) - PM

Viande de boeuf Canadienne AAA vieillie 60 jours, os à moelle et sauce du jour, accompagnée d'une poêlée de légumes du marché et frites maison.

: Vin rouge Saint Emilion Côtes Rocheuses 2016

## DESSERTS

### Petit nuage de douceur - 12

Biscuit moelleux dacquoise à la pistache nappé d'une compotée de fraises et d'une bavaroise à la pistache et fraises fraîches.

### Duo de panna cotta - 11

On commence avec une panna cotta à la vanille et une à la mangue et menthe, le tout décoré de fruits frais et accompagné d'un bâtonnet de biscuit spritz.

### Songe d'une nuit d'été - 12

Biscuit croquant nappé d'un coulis de framboise, décoré d'une mousse framboise et basilic. Le tout accompagné de bleuets, camérisés, fruits frais, et décoré d'une tuile en nid d'abeille.

### L'incroyable brownie - 9

Recette ultra gourmande avec une mousse cheesecake et nappé de caramel au beurre salé maison.

**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 \* : Selon arrivage

: Accord vin suggéré : Végétarien