



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 du Caribou - 22

2 charcuteries du moment, 2 fromages artisans du Québec, grains de raisin, pain au levain toasté, trempette du moment, assortiment de noix, pickles maison.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Pilons de canard - 6/13\$ - 12/20\$

En provenance du Lac Brome, laqués à l'érable et sauce barbecue et accompagnés d'une crème sûre aux herbes.

: Vin rouge Les Darons

Goujonnettes de morue et calmars - 12/20\$

Bouchées de morue panées et calmars croustillants qui sont accompagnés d'une sauce tartare maison et quartier de citron.

: Vin blanc Québécois Capella

Burrata - 22

Crémeuse à souhait, présentée sur un humus à la betterave, accompagnée de croûtons et de légumes croquants.

: Vin orange Pinot gris Peter Weber

ENTRÉES

Tartare d'omble chevalier - 16

Préparé avec zestes d'orange et citron, grenade, aneth, herbes fraîches, huile d'olive, et relevé avec une pointe d'Apérol. Accompagné de croûtons.

: Vin blanc Sirocco trebbiano

Gravlax de Yack - 14

Sur une tartine de pain au levain, tomates cerises bio confites des cantons de l'Est, fromage de chèvre, pesto d'épinard et gravlax de Yack de Bolton Est.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Salade de betteraves - 13

Betteraves tranchées finement, accompagnées de suprêmes d'orange, de lard grillé et d'une vinaigrette au vinaigre balsamique blanc.

Option végétarienne : remplacement du lard grillé par grenade fraîche

: Vin rosé C'est la Vie

Poireaux confits - 12

Coeurs de poireaux rôtis, à la fois croquant et fondant, vinaigrette à l'échalote, crème au yaourt à l'ail, lentilles béluga et parsemé de jaune d'oeuf confit.

: Vin rouge Pinot noir

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 Liv vinho verde

EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5 Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de légumes du moment - 7

PLATS

Burger de bison - 24

Dans un pain brioché artisanal, galette de bison, oignons confits à l'érable, crème de fromage bleu, pacanes torréfiées, mayonnaise maison, bébé épinard.

Accompagné de mesclun et frites maison.

: Vin rouge Bordeaux grande réserve Mayne Valentin

Tournedos de morue - 29

Morue fraîche présentée en tournedos, accompagnée d'asperges, bisque de homard maison, noisettes torréfiées et le tout posé sur des pâtes linguines.

: Vin blanc Touraine Joël Delaunay

Côte de sanglier - 39

Au grill et accompagnée d'une polenta crémeuse au vieux cheddar et petits cubes de chorizo, sauce au chorizo doux et carottes glacées au sirop d'érable.

: Vin rouge Cahors le Combal

Risotto de printemps - 32

Cuisiné avec une crème d'asperges et parmesan, accompagné de homard, crevettes, asperges et surmonté d'un oeuf de cane poché de la ferme à la Canne Blanche.

: Vin blanc Chardonnay la Folie St Auril

Chili végétarien - 27

Sur un lit de lentilles béluga, haricots rouges, légumes de printemps, crème sure, vieux cheddar, sauce chili légèrement relevée et accompagné de tortilla de maïs.

: Vin blanc bio Colli Ripani Pecorino

Côtes levées de porc Nagano - 32

100% québécois, marinées de longues heures et caramélisées avec une sauce barbecue au whisky. Accompagnées de petites patates de l'île d'Orléans rôties à l'huile d'olive et au thym et d'une sauce burger maison.

: Vin rouge Zinfandel Ravenswood

Bavette de boeuf 1855 - PM

Du marché Jean Talon, sur le grill, sauce du jour, mesclun et frites maison.

: Vin rouge Georges ou les Darons

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 et frites maison.

: Vin rouge Saint Emilion Côtes Rocheuses

DESSERTS

(Tous nos desserts sont fabriqués sur place par notre cheffe pâtissière)

Oh' ma fraise - 13

Tartelette de pâte sucrée aux amandes, confit de fraises, crème pâtissière à la vanille, crème fouettée, fraises fraîches et décorée d'une tuile de biscuit.

Démentielle - 12

Tartelette en pâte sucrée aux noisettes, caramel au beurre salé, riz au lait à la vanille et ganache montée praliné.

Avant-goût d'été - 11

Panna cotta à la noix de coco, crèmeux à la mangue sur un biscuit croustillant à la noix de coco.

Choco'cacaahuète - 12

Pâte sucrée aux amandes, caramel au beurre salé fondant, cacahuètes grillées, ganache au chocolat au lait et mousse au mascarpone et beurre de cacahuètes.

ALLERGIES ? C'est important, parlez-en à votre serveur.euse !

De nombreux allergènes sont présents en cuisine et peuvent entrer en contact avec votre plat. Pour les intolérances au gluten, des options sont possibles. N'hésitez pas à demander.

PM : Prix du marché
 : Accord vin suggéré

* : Selon arrivage
 : Végétarien