



Bistro  
L'AROMATE  
Bar • Resto • Boutique



Bistro  
L'AROMATE

Montréal. Hôtel Le St-Martin. 980, boul. de Maisonneuve Ouest  
Centropolis. 2981, boul. St-Martin Ouest. Laval.

[www.laromate.com](http://www.laromate.com)

VOTRE VISITE  
À L'AROMATE,  
UN MOMENT QUE  
NOUS VOULONS  
UNIQUE!



## Laissez-nous vous dorloter...

À L'Aromate, la vedette, c'est vous! Vous, assis au centre de la salle, à savourer, de tous vos sens, l'expérience du Bistro. Vous, qui êtes notre hôte, notre convive. Vous que nous avons enfin le plaisir de recevoir dans cette maison que nous avons voulue belle, confortable et accueillante. Vous, au cœur de ce bistro, qui suscitez en nous l'impétueux désir de combler, de dorloter, d'aimer.

Par ce que le bistro, c'est aussi cela : une intarissable source de chaleur humaine, un vivifiant sanctuaire d'échanges et une rafraîchissante oasis d'intimité en plein cœur de la vie urbaine.

Laissez-nous vous recevoir, vous dorloter!

Jean-François

## LES DESSERTS . DESSERTS

Tarte au sucre revisitée en bouchées chaudes et fondantes, croûte de noix, caramel au sel  
Reinvented sugar pie as warm and melting *bouchées*, in a nut crust with salted caramel  
[8]

La crème brûlée du Bistro  
Bistro's *crème brûlée*  
[8]

Nougat glacé praliné, caramel mou à la truffe  
Praline iced nougat and truffled soft caramel  
[9]

Mousse au fromage de chèvre doux à la pomme verte  
Mild goat cheese and green apple mousse  
[9]

Trilogie de douceurs au café à la manière du Bistro  
Bistro-style trio of coffee-flavoured sweets  
[12]

Notre interprétation du gâteau Forêt-Noire  
Our interpretation of the Black Forest cake  
[10]

Coupe de gelati et sa tuile chocolatée  
Home-made gelati with a chocolate tuile  
[8]

Coupe de sorbets et sa tuile vanillée aux fruits rouges  
Home-made sorbets with a vanilla and red berry tuile  
[8]

Minestrone de fruits du moment, parfumé au basilic et à la menthe, granité aux agrumes  
Fresh fruit minestrone, flavoured with basil and mint, citrus granite  
[8]

L'assiette de fromages du terroir  
Selection of fine Quebec cheeses  
[15]



## LES PLATS . MAIN COURSES

---

Filet de saumon de l'Atlantique confit à l'huile d'olive et citron, salsa soleil aux tomates et à la mangue  
Atlantic salmon filet confit in a lemon-flavored olive oil, tomato and mango salsa  
[25]

Pavé de thon rouge poêlé au sésame et aux poivres des montagnes, sauce ponzu  
Sesame-encrusted *pavé* of red tuna seared with sancho pepper, served with ponzu sauce  
[34]

Tartare de boeuf à la façon du Bistro, frites maison  
The Bistro's beef tartar, home-made fries  
[22]

Tartare aux trois saumons (frais, fumé, gravlax), à huile d'olive extravierge parfumée à l'aneth, ail, gingembre et zestes  
Three salmon tartar: fresh, smoked and cured, tossed with dill, garlic, ginger and citrus olive oil  
[21]

Confit de canard du Bistro, chutney tiède de fruits à la badiane, flageolets à la crème de sauge  
The Bistro's duck confit, with warm star anise chutney, and creamed sage-flavoured flageolet beans  
[24]

Risotto multigrain au canard confit, asperges, épinards et foie gras au torchon  
Multigrain risotto with duck confit, asparagus, spinach and *foie gras au torchon*  
[32]

Médaille de porc poêlé au gras de canard salé, douce dijonnaise au gouda fumé et romarin  
Pork filet medallion pan-sautéed in salted duck fat, in a mild Dijon, smoked Gouda and rosemary sauce  
[23]

Bourguignon de joues de veau, crème d'oignons perles caramélisés  
Veal cheek Bourguignon, served with caramelised pearl onion cream sauce  
[25]

Bavette de bœuf marinée et grillée de L'Aromate et son jus  
L'Aromate's grilled, marinated bavette steak *au jus*  
[23]

Filet de bœuf grillé, chèvre fondant, échalotes confites, glace au Tawny  
Grilled filet of beef, melted goat cheese, shallot confit, tawny Porto sauce  
[36]



## LES ENTRÉES . APPETIZERS

---

Potage du bistro  
The Bistro's soup  
[7]

Inspiration du moment  
Inspiration of the day  
[8]

Mousse de foie de volaille au xérès moelleux  
Mousse of chicken liver and sweet Xérès  
[8]

Flocons de saumon fumé de la maison, rémoulade de poires asiatiques et de céleri-rave  
Flakes of home-smoked salmon, served with an Asian pear and celeriac rémoulade  
[10]

Tian de légumes grillés au fondant de paillot de chèvre, émulsion au basilic et réduction de balsamique  
Tian of grilled vegetables and melted goat cheese, basil emulsion and balsamic reduction  
[11]

Toast d'escargots bourguignons, crème de choux-fleurs rôtis  
Bourguignon snails on toast with roasted cauliflower velouté  
[11]

Crevettes sautées à l'émulsion orientale, salade d'avocat au parfum de basilic, caramel de balsamique à la lime  
Asian flavored sautéed shrimp, basil avocado salad, balsamic and lime caramel  
[14]

Pétoncle poêlé en croûte de prosciutto de canard, vinaigrette tiède d'oranges brûlées et zestes  
Pan-seared scallop wrapped in duck prosciutto with a warm burnt orange and zest vinaigrette  
[15]

Foie gras de canard au torchon, chutney de canneberges séchées au Saint-Raphaël  
Duck foie gras au torchon with a dried cranberry and Saint-Raphaël wine chutney  
[17]

Foie gras poêlé aux cerises noires et au kirsch  
Pan-seared foie gras with black cherries and kirsch  
[25]



## LES SALADES . SALADS

---

Salade tiède de confit de canard, vinaigrette de poires William fumées au xérès  
A warm duck confit salad with smoked Bartlett pear and Xérès vinaigrette  
[19]

Salade tiède de pavé de saumon grillé, façon niçoise, aïoli safrané au vin blanc  
A warm Niçoise-style salad with grilled pavé of salmon, white wine and saffron aioli  
[20]

Salade de poulet mariné, pancetta et noix torréfiées vinaigrette au fromage de chèvre  
Marinated chicken salad with pancetta and roasted nuts, goat cheese vinaigrette  
[20]

## LES PÂTES . PASTA

---

Pennes au poulet fumé et grillé, aux saucisses italiennes et aux tomates séchées, crème de romarin et parmesan  
Penne with grilled smoked chicken, Italian sausage, sundried tomatoes, in a rosemary and parmesan cream sauce  
[19]

Linguines au canard confit et fricassée de champignons, demi-glace au thym  
Linguine with duck confit, mushroom fricassée and thyme demi-glace  
[20]

Salade tiède de pâtes à la féta fondante, aux légumes croquants et à la fine roquette  
Warm pasta salad, melted feta cheese, crisp vegetables and baby arugula  
[18]

