



## LES ENTRÉES APPETIZERS

Potage du jour

Soup of the day

[7\$]

Mousse de foie de volaille au porto

Chicken liver mousse with Porto

[8\$]

Petite verdure, légumes croquants et vinaigrette du Bistro

Mixed green salad, crispy vegetables and Bistro's dressing

[7\$]

Salade César classique

Classic Cesar salad

[9\$]

Boudin noir maison, compotée de pommes aux saveurs de pain d'épices, dés de courges poêlées et chips de prosciutto

Homemade black pudding, apple sauce with gingerbread flavors, fried diced butternut squash and prosciutto chips

[13\$]

Gravlax de saumon maison au sirop d'érable et à la vodka, romaine croquantes, vinaigrette césar et câpres popcorn

Homemade salmon gravlax with Maple syrup and Vodka, crunchy Roman salad, Caesar dressing and Popcorn

Capers

[14\$]

Crevettes sautées, guacamole parfumée au basilic, caramel oriental, huile de sésame et chips de pita épicés

Sautéed shrimps, basil guacamole, oriental caramel, sesame oil and spicy pita chips

[14\$]

Tartare de bœuf classique aux tomates séchées et aux copeaux de parmesan

Classic beef tartare with sun-dried tomatoes and crispy parmesan cheese shavings

[14\$]

Tartare aux trois saumons (frais, fumé, gravlax) huile d'olive extra vierge, pesto à l'aneth

Three salmon tartare (fresh, smoked and gravlax), extra virgin olive oil with dill pesto

[14\$]

## LES ENTRÉES APPETIZERS

Calmars frits, au paprika fumé servi avec une sauce marinara maison  
Fried calamari, mixed with smoked paprika served with homemade marinara sauce  
[14\$]

Pieuvre du Maroc grillée, hummus maison, olives Kalamata et relish d'herbes et amandes grillés  
Grilled Morocco octopus, homemade hummus, Kalamata olives, herbs relish and grilled almonds  
[17\$]

Assiette de fromages, fruits frais et mélange de noix  
Cheese plate, fresh fruits and mixed nuts  
[14\$]

## LES PLATS MAIN COURSES

Escalope de veau au choix (Toscanini, Siciliana, Marsala ou Parmigiana)  
Veal cutlet choices [Toscanini, Siciliana, Marsala or Parmigiana]  
24\$

Salade César du Bistro au chapon façon *smoked meat*, popcorn câpres et copeaux de parmesan  
Bistro's Cesar salad with smoked meat style capon, anchovy popcorn and parmesan cheese shavings  
[17\$]

Penne au poulet fumé, saucisses italiennes et crème de tomates séchées, copeaux de parmesan  
Penne with smoked chicken, Italian sausage and sun-dried tomato cream, parmesan cheese shavings  
[19\$] - supplément mozzarella 3\$

Linguine au canard confit, sauce au foie gras et au thym, fricassée de champignons et oignon  
caramelisé  
Linguine with duck confit, foie gras and thyme sauce, mushroom fricassee and caramelized onion  
[23\$] – supplément mozzarella 4\$

Mac and cheese du Bistro au fromage en grain et croustillant de noix épicées  
Bistro's Mac and Cheese with cheese curds and spicy crunchy nuts  
[19\$]

Salade tiède de pâtes à la féta fondante et légumes croquants avec tombée de fine roquette  
Warm pasta salad with melting feta cheese and crispy vegetables with arugula salad  
[17\$]

Tartare de bœuf classique aux tomates séchées et aux copeaux de parmesan croquants  
Classic beef tartare with sun-dried tomatoes and crispy parmesan cheese shavings  
[24\$]



## LES PLATS MAIN COURSES

Tartare aux trois saumons (frais, fumé et gravlax), huile d'olive extra vierge, pesto à l'aneth  
Three salmon tartare (fresh, smoked and gravlax) with dill pesto, extra virgin olive oil  
[24\$]

Tartare du jour  
Tartare of the day  
[24\$]

Cuisse de canard confite, tombée de fine roquette, sauce à l'orange et pomme de terre rissolés  
Duck leg confit, arugula salad, orange sauce and potatoes rissolés  
[23\$]

Demi Cornouailles au paprika fumé cuit sous vide et rôti, jus aux épices du Portugal et riz crémeux au lardon  
Half Cornish hen cooked under vacuum and roasted with smoked paprika, Portugal's spice sauce with creamy rice lardon  
[23\$]

Bavette de bœuf grillée servi avec sauce demi-glace au vin rouge, sauté de légumes et frites maison  
Grilled flank beef served with red wine demi-glace, sautéed vegetables and French fries  
[25 \$] - extra poutine 4\$

Contre-filet (8 oz Premium Angus Signature AAA) et sauce aux 5 poivres servi avec légumes et frites maison  
Sirloin steak (8 oz Signature Premium Angus AAA) and five peppers sauce served with vegetables and French fries  
[29\$]

Pain de viande de bison, de bœuf et de porc aux champignons sauvages vieux cheddar, pommes de terre en purée, et demi-glace  
Bison, beef and pork meat loaf with mushrooms, aged cheddar, mashed potatoes, and demi-glace  
[23\$]

Fish n' chips de cabillaud croustillant à la bière blanche et aux agrumes, sauce tartare et frites maison  
White beer and citrus battered fish n' chips, homemade tartare sauce and French fries  
[22\$] - extra poutine 4\$

Poisson du jour  
Fish of the Day  
[23\$]

Risotto multigrain au confit de canard, tombée de fine roquette et légumes  
Multigrain risotto with duck confit, arugula salad and vegetables  
[26\$]



## DESSERTS

Salade de fruits frais du Bistro

Bistro's fresh fruits salad

[9\$]

Crème brûlée maison

Homemade creme brûlée

[9\$]

Sorbets granita (saveurs variées)

Granita sorbet (various flavors)

[9\$]

Tarte au sucre revisitée en bouchées chaudes et fondantes avec sa croûte de noix, caramel à la fleur de sel et glace vanille

Revisited sugar pie with her warm and melting crust of nuts, fleur de sel caramel and vanilla ice cream

[10\$]

Pavé de brownie au chocolat 64%, ganache au chocolat blanc et glace à la vanille

Brownie made with 64% chocolate, white chocolate ganache and vanilla ice cream

[10\$]

Gâteau du jour maison

Homemade cake of the day

[9\$]