

L - M E N U

COIN APÉRO

DUMPLINGS FRITS DE BŒUF WAGYU (5 MCX) — 12
Dumplings maison farcis au bœuf Wagyu, servis avec sauce soja-sésame et chili doux.

ASSIETTE DE CREVETTES NOBASHI (6 MX) — 17
Crevettes panées croustillantes façon tempura, servies avec sauce cocktail maison, citron confit

NEMS CROUSTILLANTS AU BŒUF (4 MCX) — 13
Nems croustillants garnis de bœuf haché, vermicelles de riz et champignons, achards mangue et sauce chili doux.

AILES DE POULET & MAYO À L'ÉRABLE (6MCX) 12
Ailes croustillantes assaisonnées, servies avec notre mayonnaise maison à l'érable.

POULETS JAPONAIS KARAAGE — 12,5
Poulets frits façon karaage, servi avec mayonnaise épicée.

SALADE BURRATA — 22
Tomates cerises multicolores, burrata fraîche, laitue croquante, pesto au basilic, réduction balsamique.

MAGRET DE CANARD À L'ÉRABLE — 39
Sauce au sirop d'érable, pommes sautées à l'ail et légumes de saison.

TOURNEDOS ROSSINI — 50
Filet mignon de bœuf, escalope de foie gras poêlée, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre à l'huile de truffe et Asperges
Cuisson unique: Saignante

SUPREME DE POULET — 30
Sauce crémeuse aux champignons, purée de pommes de terre maison & légumes du marché

JOUE DE BŒUF BRAISÉE — 40
Purée de pomme de terre et Asperges.

Extras
frites/salade/purée — 3

Pain offert sur demande. Première
consommation incluse, mais les extras sont
à 1\$/pain

LES ENTRÉES DU BISTRO

CRÈME DE LÉGUMES DU MOMENT — 8
Velouté maison préparé avec des légumes frais et de saison,

BISQUE DE HOMARD — 12
Bisque onctueuse préparée avec homard, légumes aromatiques et crème, parfumée au Pastis.

BRIE FONDANT — 20 
Croûtons, confiture de canneberge et noix à l'érable,

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON — 26,5
Foie gras préparé maison, servi froid avec marmelade de fruits rouges, pain d'épices

FOIE GRAS POÊLÉ — 30
Escalope de foie gras poêlée, chutney de figues et réduction de balsamique, pain d'épices.

SALADES

SALADE CESAR L BISTRO — 8,25
Salade romaine, tomates, concombre, croûtons, copeaux de parmesan, vinaigrette César
+ Salade César au poulet — 20
œuf, anchois, Servie avec poitrine de poulet croustillant.

LES PLATS DU CHEF

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ — 33
Aux baies rose de Madagascar, sauce au beurre blanc, purée de pomme de terre et légumes de saison.

DUO DE PÉTONCLES ET CREVETTES À L'AIL — 36
Pétoncles et crevettes sautés à l'ail, servis sur riz parfumé avec légumes de saison.

CHAUDRÉE DE LA MER — 35
Moules, crevettes, pétoncles et saumon, mijotés dans une bisque de homard onctueuse, avec pommes de terre, carottes, asperges et fines herbes fraîches.

HOMARD EN FOLIE — 54 
Deux queues de homard sautées à l'ail, servies avec riz basmati au cari, salade de tomates et asperges.

Nos plats peuvent contenir ou être en contact avec des allergènes courants (gluten, noix, fruits de mer, œufs, produits laitiers, etc.). Malgré toutes les précautions prises en cuisine, des traces peuvent subsister.
Tous nos plats sont soigneusement assaisonnés par le chef — nous vous invitons à goûter avant d'ajouter sel ou poivre.

SANDWICHS GOURMETS

Pains maison, sauces faites sur place et ingrédients préparés frais en cuisine. Aucun burger n'est assemblé avec des produits surgelés : croquettes de poulet, viandes, garnitures et préparations sont travaillées sur place

Servi avec Frite maison

BURGER ÉLÉGANCE — 28

Boeuf, Brie, oignons confits aux canneberges, tomate fraîche, salade croquante, mayonnaise maison.

LE POULET ÉPICURIEN — 27

Poulet croustillant maison, tomate, salade, oignons frits, cheddar, salade croquante.

LE CARNIVORE — 31

Boeuf, poulet croustillant, deux fromages, sauce barbecue fumée.

SANDWICH AU HOMARD — 30

Chair de homard de Gaspésie, mayonnaise maison citronnée, brunoise de céleri.

LES PIZZAS PÂTE FINE

LA POINTE DES CASCADES – 25 \$

Sauce tomate maison, mozzarella,, brie, camembert, basilic, huile d'olive

LA DOLCE BURRATA– 27 \$

Sauce tomate maison, mozzarella, burrata fraîche, tomates séchées , huile d'olive et basilic frais.

LA MEDITERRANEA — 27 \$

Jambon de volaille, dés de foie gras, poivrons, champignons, oignons, mozzarella, sauce tomate maison, épices à pizza et huile d'olive vierge.

LA BELLE DES VAGUES – 48 \$

Crevettes et homard, beurre blanc citronné, mozzarella.

Nos plats peuvent contenir ou être en contact avec des allergènes courants (gluten, noix, fruits de mer, œufs, produits laitiers, etc.). Malgré toutes les précautions prises en cuisine, des traces peuvent subsister.

Tous nos plats sont soigneusement assaisonnés par le chef — nous vous invitons à goûter avant d'ajouter sel ou poivre.

AUTOUR DU GRILL

Servi avec frite maison ou riz et salade

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE (8 OZ) — 32

BROCHETTE DE POULET (8 OZ) — 30

Poulet mariné au yaourt et citron, servi débrosché, accompagné de riz ou frites maison et salade croquante.

BROCHETTE DE CREVETTES (8 OZ) — 32

Crevettes marinées à l'ail, citron et persil, servies débroschées, avec riz ou frites maison et salade croquante.

DUO POULET & CREVETTES — 37

Poulet et crevettes, servis débroschés

DUO BAVETTE (8 OZ) & CREVETTES— 38

Bavette grillée et crevettes marinées

PLANCHA GRILL POUR DEUX — 74

Bavette (8 oz) , poulet, crevette, merguez. accompagnement à volonté

LES SAVEURS D'AILLEURS

POULET COCO & ROUGAIL DE SAINTE-MARIE – 29 \$

Morceaux de poitrine de poulet mijotés dans une sauce au lait de coco parfumée, servis avec riz blanc et rougail maison à la tomate, oignon et citron. Une spécialité inspirée des saveurs ensoleillées de Madagascar.

POUTINE AUX FRUITS DE MER — 27 \$

Frites dorées, crevettes, pétoncles et morceaux de poisson dans une sauce crémeuse aux fruits de mer, le tout nappé de fromage. Classique québécoise revisitée avec le savoir-faire du chef.

SPAGHETTINIS DES VAGUES — 28 \$

Spaghettinis, crevettes, pétoncles et moules, nappés d'une sauce crémeuse au vin blanc. Un voyage gourmand au cœur des saveurs marines italiennes.

MINE SAO À LA CHINOISE — 27 \$

Nouilles sautées au wok avec légumes croquants, sauce soya maison, oignons verts et persil, gingembre.

Servi avec poitrine de poulet poelée

Un plat généreux et savoureux, aux accents d'Asie et des îles.

NOS TARTARES SIGNÉS L

Préparés maison, coupés au couteau à la minute. Accompagnés de frites maison et de croûtons.

TARTARE DOUCEUR DE SAUMON — 32

Avocat en harmonie citronnée, fines herbes.

TARTARE DE BŒUF EXOTIQUE — 31

Cornichons, graines de moutarde et mangue.



L BAMBINO-17\$

3 services + Breuvage au choix

Les P'tits Légumes & Tremlette

P'tits Spaghettinis Tomato-Fromage

OU

Croquettes du Petit Chef

Avec frites maison.

Sorbet Fruits du Moment

LES POKÉS FRAÎCHEUR

Base commune:

Salade, riz vinaigré, concombre, carotte, radis, oignons rouges et gingembre marinés, fèves edamame, maïs, tomates et mayonnaise épicée maison.

Le Bora Bora — 27

Crevettes et avocat.

Le Safari Sucré-Salé — 25

Bœuf et mangue.

Le Waikiki Grill — 24,50

Poulet grillé et ananas.

Le Nordic Rosé — 27

Saumon frais et fraises.

Le Tokyo Crispy — 27

Poulet frit japonais et mangue.

Le Capitaine Bleu — 31

Homard et avocat.

LES DOUCEURS DE LA MAISON

Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 15

Crème brûlée à l'érable - 13

Crème brûlée Piña Colada - 13

Tiramisu à la fraise - 13

Mousse au chocolat - 13

Le Bayleilisé- 13

Café gourmand : macaron, chantilly, Baileys, crème de café.

Nos plats peuvent contenir ou être en contact avec des allergènes courants (gluten, noix, fruits de mer, œufs, produits laitiers, etc.). Malgré toutes les précautions prises en cuisine, des traces peuvent subsister.

Tous nos plats sont soigneusement assaisonnés par le chef — nous vous invitons à goûter avant d'ajouter sel ou poivre.