

MENU

AUTOMNE · HIVER

2 0 2 6 – 2 0 2 7

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

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

L B I S T R O

Le mot du Chef

*À l'approche du froid, on cherche
ce qui réconforte et ce qui
rassemble.*

*Ce menu revisite nos classiques :
viandes, volailles et fruits de mer,
sauces généreuses, soupe à
l'oignon, foie gras au torchon et
desserts gourmets.*

*Merci de votre fidélité.
Bon appétit !*

Harry

Apéro

DUMPLINGS FRITS DE BŒUF WAGYU (5 mcx)	12 \$
<i>Dumplings maison farcis au bœuf Wagyu, sauce chili douce.</i>	
CREVETTES NOBASHI (6 mcx)	17 \$
<i>Crevettes panées croustillantes façon tempura, sauce cocktail maison, citron.</i>	
SAMOUSSAS AU BŒUF (4 mcx)	13 \$
<i>Triangles croustillants garnis de bœuf haché assaisonné, d'oignons et d'épices, sauce chili douce.</i>	
AILES DE POULET & MAYO À L'ÉRABLE (6 mcx)	12 \$
<i>Ailes croustillantes assaisonnées, notre mayonnaise maison à l'érable.</i>	
POULET JAPONAIS KARAAGE	12,50 \$
<i>Poulet frit façon karaage, mayonnaise épicée.</i>	
PÉTONCLES PANÉS (5 mcx)	17 \$
<i>Pétoncles panés croustillants, sauce cocktail maison et citron.</i>	

Soupes & entrées du bistro

SOUPE À L'OIGNON L BISTRO	13 \$
<i>Oignons caramélisés au vin blanc, bouillon maison, feuilleté gratiné au fromage.</i>	
CRÈME DE LÉGUMES DU MOMENT	8 \$
<i>Velouté maison de légumes frais et de saison.</i>	
BISQUE DE HOMARD	12,50 \$
<i>Bisque onctueuse, chair de homard hachée, légumes aromatiques et crème, parfumée au pastis.</i>	
SALADE CÉSAR L BISTRO	8,25 \$
<i>Romaine, tomates, concombre, croûtons, parmesan, anchois, vinaigrette César.</i>	
+ Version au poulet croustillant et œuf dur	20 \$
BRIE FONDANT	20 \$
<i>Croûtons, confiture de canneberges et mélange de noix à l'érable.</i>	
TORCHON DE FOIE GRAS MAISON	26,50 \$
<i>Servi froid, marmelade de fruits rouges et pain d'épices.</i>	
FOIE GRAS POÊLÉ	30 \$
<i>Escalope poêlée, chutney de figues, coulis de fruits rouges et pain d'épices.</i>	



Tartares

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

TARTARE DOUCEUR DE SAUMON	33 \$
<i>Avocat en harmonie citronnée, fines herbes et huile de sésame.</i>	
TARTARE DE BŒUF EXOTIQUE	33 \$
<i>Cornichons, graines de moutarde et mangue.</i>	

Extras

Queue de homard	22 \$	Salade César	5 \$
Purée	5 \$	Foie gras (80 g)	17 \$
Frites	3 \$	Sauce	2 \$
Pain	1 \$		

Pain offert avec la crème de légumes et la bisque

Grillades

Servies avec frites maison ou riz, et salade croquante.

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE (8 oz)	34 \$
BROCHETTE DE POULET (8 oz)	30,50 \$
<i>Poulet mariné au yaourt et citron, servi débrosché.</i>	
BROCHETTE DE CREVETTES (8 oz)	33 \$
<i>Crevettes marinées à l'ail, citron et persil, servies débroschées.</i>	
DUO POULET & CREVETTES	38 \$
<i>Poulet et crevettes, servis débroschés.</i>	
DUO BAVETTE (8 oz) & CREVETTES	39 \$
<i>Bavette grillée et crevettes marinées.</i>	
PLANCHA GRILL POUR DEUX	75,50 \$
<i>Bavette (8 oz), poulet, crevettes et merguez.</i>	

Burgers

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 frites maison

BURGER ÉLÉGANCE 28 \$
Bœuf, brie, oignons confits aux canneberges, tomate fraîche, salade, mayonnaise maison.

LE POULET ÉPICURIEN 27 \$
Poulet croustillant maison, tomate, salade, oignons frits, cheddar.

LE CARNIVORE 32 \$
Le meilleur des deux : bœuf et poulet croustillant maison, brie, cheddar, oignons confits aux canneberges, oignons frits, tomate, salade, mayonnaise maison et sauce barbecue fumée.

Pizzas

Pâte fine maison, sauces faites sur place et ingrédients préparés frais en cuisine.

LA POINTE-DES-CASCADES 25 \$
Sauce tomate maison, mozzarella, brie, camembert, basilic, huile d'olive.

LA ROSBIF 28 \$
Sauce tomate maison, mozzarella, rosbif, tomates, poivrons rôtis, oignons, touche de moutarde à l'ancienne.

LA FORESTIÈRE 27 \$
Sauce crème à l'ail, mozzarella, poulet grillé, champignons, oignons caramélisés et poivrons.

LA NORDIQUE 32 \$
Fromage à la crème, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres et micro-pousses.

De la mer

PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ 33,50 \$
Aux baies roses de Madagascar, sauce au beurre blanc, purée de pommes de terre et légumes de saison.

DUO DE PÉTONCLES ET CREVETTES À L'AIL 36 \$
Au beurre à l'ail, citron et persil, servi sur riz parfumé avec légumes de saison.

CHAUDRÉE DE LA MER 36 \$
Moules, crevettes, pétoncles et saumon mijotés dans une bisque de homard onctueuse, pommes de terre, légumes et fines herbes.

GRATIN DE FRUITS DE MER 35 \$
Crevettes, pétoncles, moules et saumon, sauce crémeuse au pastis gratinée au sabayon, purée et légumes de saison.

SPAGHETTINIS DES VAGUES 29 \$
Crevettes, pétoncles et moules nappés d'une sauce crémeuse au vin blanc.

HOMARD SIGNATURE L BISTRO 54 \$
Deux queues de homard, purée de pommes de terre, légumes de saison et sauce bisque de homard.

De la terre

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 à l'huile de truffe et légumes. Cuisson unique : saignante.

SUPRÊME DE POULET 31 \$
Sauce crémeuse aux champignons, purée maison et légumes du marché.

JOUE DE BŒUF BRAISÉE 40 \$
Purée de pommes de terre et légumes.

POULET COCO & ROUGAIL DE SAINTE-MARIE 30 \$
Poitrine de poulet mijotée au lait de coco parfumé, riz blanc et rougail maison à la tomate, oignon et citron.

OSSO BUCO FAÇON L BISTRO 38 \$
Jarret de veau cuit à basse température dans sa garniture aromatique, riz pilaf au beurre et safran.

— M E N U —

L Bambino

Pour nos petits gourmets · 12 ans et moins

LE BOL RÉCONFORT 5 \$

Petit potage du moment

LA P'TITE FROMAGÉE 9 \$

Pizza, sauce tomate maison et mozzarella

LE SPAG' DU P'TIT CHEF 9 \$

Spaghettini à la sauce tomate maison

LA MINI TOKYO 10 \$

Poutine junior garnie de poulet karaage croustillant



Boissons

Liqueur 3 \$

Jus naturel 5 \$

Shirley Temple 5 \$

— L B I S T R O —

Desserts

Pour terminer le repas en douceur

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 15 \$

Crème onctueuse infusée à la gousse de vanille de Madagascar, fine croûte de sucre caramélisée à la minute.

CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE 13 \$

Crème onctueuse à l'érable et fine croûte de sucre caramélisée.

TARTELETTE AU CHOCOLAT 13 \$

Pâte sablée, ganache au chocolat noir parfumée au bourbon, crème fouettée et feuille d'or comestible.

ASSIETTE DU PÂTISSIER 15 \$

Trois mini-tartelettes : framboise et praliné au sésame noir, fruit de la passion, caramel macchiato. Servie avec un café espresso.



Cafés gourmands

Prix unique · 13 \$

FRENCH COFFEE

Façon du chef : café, cognac, poudre de vanille, spéculos et crème fouettée.

CAFÉ DE LA CABANE

Café, whisky, sirop d'érable, crème fouettée et biscuit.

LE BAYLEILISÉ

Café, Baileys, crème de café et chantilly, servi avec un macaron.

CAFÉ DOLCE AMARO

Espresso, amaretto, rhum ambré, lait concentré, crème fouettée, poudre de cacao et biscuit.