

Bistro Saint-Édouard

Apportez votre vin!

Horaire : vendredi et samedi à partir de 17H00

Table d'Hôte : Ajouter le montant de 15\$ sur un plat de résistance pour une entrée et un dessert à la carte

ENTRÉES

CARTE

Potage du moment	8
Pieuvre grillée salsa: tomates séchées, olives, câpres et salade de betterave jaune et chou	11
Escargots, tomates confites, ail, bacon, gratiné au bleu Ermite de l'abbaye	11
Rillette de Canard maison aux poivres et condiments (Du Duc du Montrichard)	11
Foie gras de canard confit au gros sel (Du Duc du Montrichard) (extra de 4\$)	14

PLATS DE RÉSISTANCES

CARTE

Moules au bleu ou diablo ou Marinière	25
Cannelloni de champignons sauvages et roquette	27
Poisson du moment	Prix du marché
Cassoulet façon St-Édouard	28
Ris de veau (du Québec)aux champignons sauvages , sauce moutarde	28
Pintade du moment (De la ferme Sabinoise)	28
Pièce de bœuf (De la Boucherie Face de Bœuf)	29

DESSERTS

Crème brûlée à la fève de Tonka	8
Profiteroles au caramel salé et pistaches	8
Gâteau au fromage et sirop d'érable	8
Mi-cuit au chocolat avec sorbet	8

LES BREUVAGES

LES CAFÉS

Eau Badoit petite 3 Grande 6	Café filtre, thé et tisane 2,5
Coke, coke diète, sprite, ginger ale 2.5	Espresso et allongé simple 3
Jus de pomme, orange, thé glacé 2.5	Cappuccino, Latte et café au lait 4.5
Virgin Sangria, Virgin César	4