



M E N U S

BAGATELLE BISTRO

Brunch

Midi

Souper

Menu pour
Groupes

Brunch de
Pâques



Menu à la carte

POTAGE OU SALADE DU MOMENT

INCLUS AVEC UN PLAT PRINCIPAL

Entrées

STEAK DE COURGE POÊLÉ AU ROMARIN	18
CRÈME DE SOYA À L'AIL POCHÉ, WOK DE CHAMPIGNONS ET CAJOU	
CHÈVRE CHAUD	18
FIGUE FRAÎCHE, CHUTNEY DE FIGUES ET SIROP D'ÉRABLE SUR PAIN SANS GLUTEN	
RAVIOLIS AU HOMARD	18
SAUCE AU SAFRAN	
ROULEAUX IMPERIAUX AU BOUDIN NOIR	18
NOIR ET AUX POMMES, CONFITURE DE MANGUES	



TATAKI DE THON	23
À LA CARDAMOME, TABOULÉ DE CHOU-FLEUR ET PISTACHES	
TATAKI DE SAUMON	23
CHOUX RAVE MARINÉ AU YOGOURT DE CHÈVRE, MENTHE ET POMME GRENADE	
TATAKI DE BŒUF	24
AUX 5 ÉPICES, HOUMOUS ET BETTERAVES ROUGES CONFITES AU BALSAMIQUE	
PIEUVRE POCHÉE	27
SUR SALADE DE FENOUIL ET FETA DE BREBIS	
FOIE GRAS MAISON	27
AROMATISÉ AU PORTO, MARMELADE, ET PAIN D'ÉPICES AU MIEL	
ASSIETTE BAGATELLE À PARTAGER	
BAGATELLE TERRE	65
FOIE GRAS AU TORCHON, TATAKI DE BŒUF, ROULEAU IMPÉRIAL AU BOUDIN NOIR	
BAGATELLE MER	85
PIEUVRE POCHÉE, TATAKI DE THON ET SAUMON DE NOTRE FUMOIR	

Plats principaux

POTAGE OU SALADE DU MOMENT INCLUS AVEC UN PLAT PRINCIPAL	
STEAK DE COURGE	37
POÊLÉ AU ROMARIN, CRÈME DE SOYA À L'AIL POCHÉ, WOK DE CHAMPIGNONS ET NOIX DE CAJOU, FRITES	
BOUDIN NOIR SAUCE AUX POIRES	37
ET POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE	
RISOTTO	37
ÉPICÉ AU CHORIZO ET AUX POIVRONS	
BAVETTE DE VEAU	38
BEURRE AU FOIE GRAS ET HUILE DE TRUFFE, AVEC FRITES	



DUO DE TATAKI

42

FILET MIGNON DE BŒUF AUX 5 ÉPICES ET SAUMON AVEC FRITES

MAGRET DE CANARD RÔTI

42

SAUCE AU POIVRE VERT SUR MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE

JOUE DE VEAU

44

BRAISÉE AU VIN ROUGE, OIGNONS PERLÉS ET BACON

FILET MIGNON CAB

55

SAUCE AU MASCARPONE ET MOUTARDE DE MEAUX

CARRÉ D'AGNEAU

55

FARCI AUX OLIVES, CROÛTE PROVENÇALE À LA MOUTARDE ET SON JUS AU ROMARIN

POISSON SELON L'ARRIVAGE

PRIX DU MARCHÉ

Table d'hôte

63\$

À partir de 63\$, menu 4 services, prix par personne, taxes et service en sus.

Potage ou salade du moment

Entrées

ENTRÉE DU JOUR

ROULEAUX IMPERIAUX

AU BOUDIN NOIR AUX POMMES, CONFIT DE MANGUE

CHÈVRE CHAUD FIGUE FRAÎCHE

CHUTNEY DE FIGUES ET SIROP D'ÉRABLE SUR PAIN SANS GLUTEN

Plats principaux

STEAK DE COURGE

POÊLÉ AU ROMARIN, CRÈME DE SOYA À L'AIL POCHÉ, WOK DE CHAMPIGNONS ET NOIX DE CAJOU, AVEC FRITES



RISOTTO

CHORIZO ET POIVRONS ROUGES

POISSON +5

SELON L'ARRIVAGE

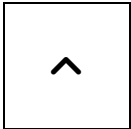
CARRÉ D'AGNEAU +10

FARCIS AUX OLIVES CROÛTE PROVENÇALE À LA MOUTARDE ET SON JUS AU ROMARIN

Dessert

Menu dégustation

85\$



À partir de 85\$, menu 5 services, prix par personne, taxes et service en sus.

Potage ou salade du moment

Choix d'une assiette à partager

ASSIETTE BAGATELLE TERRE

FOIE GRAS TORCHON, PAIN D'ÉPICES AU MIEL TATAKI DE BŒUF AUX 5 ÉPICES ROULEAU IMPÉRIAUX AU BOUDIN NOIR

ASSIETTE BAGATELLE MER

TATAKI DE THON À LA CARDAMOME SAUMON DE NOTRE FUMOIR PIEUVRE POCHÉE SUR SALADE DE FENOUIL ET FETA DE BREBIS

Trou Normand

SORBET

RHUM SAINTE-MARIE

Plat principal

JOUE DE VEAU BRAISÉE AU VIN ROUGE

OIGNONS PERLÉS ET BACON

POISSON



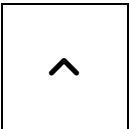
RÔTI, SAUCE AU POIVRE VERT SUR MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE

FILET MIGNON CAB +5

SAUCE AU MASCARPONE ET MOUTARDE DE MEAUX

Dessert au choix

Desserts à la carte



POUDING CHÔMEUR 12

AU SIROP D'ÉRABLE, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

GÂTEAU AU FROMAGE À LA MANGUE 12

COULIS À LA MANGUE

CRÈME BRÛLÉE 12

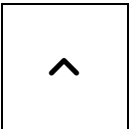
FEUILLETÉ AUX PETITS FRUITS

CRÈME GLACÉE VANILLE ET PÂTISSIÈRE AU GRAND MARNIER

PROFITEROLES

CCRÈME GLACÉE AUX PISTACHES, SAUCE AU CHOCOLAT

Menu pour enfant



BAVETTE DE VEAU 12

FRITES ET LÉGUMES

BAGEL SAUMON FUMÉ 13

FRITES ET LÉGUMES

BURGER DE BŒUF ANGUS 13

FRITES ET SALADE