



la belle | la barbe
BISTRO URBAIN

LES PLANCHES

PLANCHE CHARCUTERIES 22/ PLANCHE
PORCETTA, MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, RILLETTE DE CANARD ET SAUCISSON SÉCHÉ

PLANCHE FROMAGES DU QUÉBEC 22/ PLANCHE
INFORMEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR POUR CONNAÎTRE LA SÉLECTION DE FROMAGE

PLANCHE INDIVIDUELLE 31/ PLANCHE
CHOISISSEZ TROIS ENTRÉES ET FAITES-EN VOTRE PLAT PRINCIPAL

PLANCHE À PIOCHER* 39/ PERS.
INSPIRATION DU MOMENT EN DEUX SERVICES
VOUS DÉCIDEZ DE PIOCHER? PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN IMAGE!  #PLANCHEAPIOCHER

PLANCHE CARNIVORE* 45/ PERS.
COMBINAISON DE VIANDES SELON LE MARCHÉ

PLANCHE CARNIVORE XXL PRIX DU MARCHÉ
UNE GIGANTESQUE PIÈCE APPRÊTÉE SELON L'HUMEUR DU CHEF!
**PRÉVOIR UN DÉLAI APPROXIMATIF DE 50 MINUTES POUR LA CUISSON DE LA PIÈCE.

* MINIMUM 2 PERSONNES

LES ENTRÉES

- POUTINE «PULLED PORK»** 12
SAUCE AU POIVRE AU RHUM SAINT-JAMES
- TARTARE DE BOEUF FORESTIER** 14
CHAMPIGNONS FUMÉS, BACON À L'ÉRABLE, COPEAUX DE PARMESAN
- TARTARE DE SAUMON AU CHIMICHURRI ET POIS WASABI** 14
DIGNONS VERTS, ÉCHALOTES, CHIMICHURRI MAISON
- TARTARE DE THON À CHAIR ROUGE À L'ORIENTALE** 14
LÉGUMES MARINÉS, CRUMBLES DE TEMPURA
- SALADE CÉSAR DE CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS** 13
BACON, TUILE DE PARMESAN
- SALADE DE BETTERAVES DEUX COULEURS RÔTIÉS** 12
PAGANES, FROMAGE BLEU STILTON, CRESSONS, CIBOULETTE
- TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES** 12
BÉCHAMEL À L'AIL CONFIT, THYM, MIEL DE TRUFFES
- SALADE DE CALMARS FRITS DE LA BELLE** 12
RADICCHIO, DIGNONS VERTS, PERSIL, CIBOULETTE, MAYO AUX TOMATES FUMÉES
- BOUDIN NOIR POÊLÉ SUR PÂTE FEUILLETÉE** 14
SAUCE AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET CALVADOS
- TATAKI DE BOEUF EN CROÛTE DE FENOUIL** 14
ÉMULSION ÉRABLE ET TRUFFES, CHIPS DE PANAI, DIGNONS VERT
- PÉTONCLES POÊLÉS** 18
CROÛTONS DE POLENTA, CHIMICHURRI, PAMPLEMOUSSE ET RADIS
(SUPPLÉMENT DE 4\$ SUR PLANCHE INDIVIDUELLE)
- FOIE GRAS TORCHON AU CIDRE DE FEU DE LABRANCHE** 18
PAIN BRIOCHÉ MAISON, GELÉE DE POMMES
(SUPPLÉMENT DE 4\$ SUR PLANCHE INDIVIDUELLE)

LES HUÎTRES VARIÉTÉ SELON ARRIVAGE *NON DISPONIBLES SUR PLANCHES INDIVIDUELLES
FRAÎCHES UNITÉ 3\$ DOUZ. 30\$ ROCKEFELLER UNITÉ 4\$ DOUZ. 40\$

HUÎTRES À 1\$

DU DIMANCHE AU JEUDI
DÈS 17H!!!

LE SAVIEZ-VOUS?
NOTRE MENU EST COMPOSÉ À
95% DE PRODUITS LOCAUX!

PLATS PRINCIPAUX

FETTUCCINI MAISON À LA CARBONARA

PANCETTA, PARMESAN, VIN BLANC, JAUNE D'ŒUF

MAGRET DE CANARD DU QUÉBEC POÊLÉ, GLACE DE VEAU

PURÉE DE CHOUX FLEUR ET CIBOULETTE, POMMES DE TERRE GRELOTS ET ÉPINARDS

TARTARE DE BOEUF FORESTIER

CHAMPIGNONS FUMÉS, BACON À L'ÉRABLE, COPEAUX DE PARMESAN

TARTARE DE SAUMON AU CHIMICHURRI ET POIS WASABI

DIGNONS VERTS, ÉCHALOTTES, CHIMICHURRI MAISON

TARTARE DE THON À CHAIR ROUGE À L'ORIENTALE

LÉGUMES MARINÉS, CRUMBLES DE TEMPURA

BAVETTE DE BOEUF, SAUCE À LA BIÈRE DARLING

LÉGUMES DE SAISON ET FRITES MAISON

FISH & CHIPS MAISON

2/22

3/26

LONGE DE MORUE EN TEMPURA, SAUCE TARTARE, RÉMOULADE, CORNICHONS ET FRITES

CAVATELLI MAISON AUX HOMARD DE LA GASPÉSIE

34

SAUCE À LA BISQUE, ÉCHALOTES, ASPERGES DU QUÉBEC, CHAIRE ET PINCES DE HOMARD, PARMESAN

COQUILLE ST-JACQUES DÉCOMPOSÉE

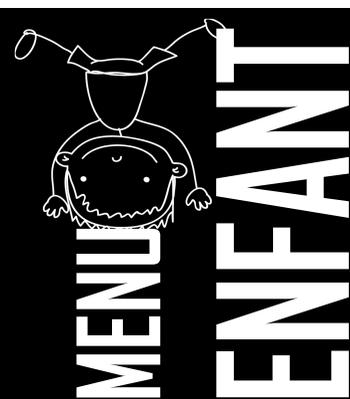
32

PURÉE DE P-D-T À L'AIL CONFIT, SAUTÉ DE CREVETTES, POIREAUX ET BACON, PÉTONCLES POÊLÉS

TERRE ET MER 2.0

45

LA FAMEUSE BAVETTE DE LA BELLE ET LA BARBE ACCOMPAGNÉE DE PÉTONCLES POÊLÉS



25

33

28

28

28

31

-GRILLED CHEESE AU BACON ET FRITES

-PÂTES SAUCE ROSÉ

-FISH AND CHIPS MAISON

-MINI BURGER ET FRITES

TORTE AU CHOCOLAT INCLUS

*10 ANS ET MOINS

8

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE STYLE CROUSTADE AUX POMMES

8

KEY LIME PIE

8

GÂTEAU AUX CAROTTES

8

MI-CUIT AU CHOCOLAT

8

BROWNIES CHOCOLAT CARAMEL

8

DU SUCRE... «À PLANCHE!» 22

LES P'TITS EXTRAS

SAUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

6

CRUMBLE DE FROMAGE BLEU «STILTON» (20g)

5

TRANSFORMEZ VOS FRITES EN POUTINE

4

SAUTÉ DE CREVETTES AU VIN BLANC ET AIL CONFIT

10

PÉTONCLE POÊLÉ (UNITÉ)

6

FOIE GRAS AU TORCHON

10

PARTAGEZ VOS PHOTOS ET COMMENTAIRES AVEC NOUS!



#PLANCHEAPIOCHER