



MENU À LA CARTE

RESERVER MAINTENANT

SOUPES

Soupière du bistrot	\$ 7,50
Soupe à l'oignon gratinée des Halles	\$ 12,00

SALADES

Petite salade composée*	\$ 7,00
Salade de campagne avex noix de grenobles et feta	\$ 12,50
Salade César	(%) \$ 9,00 \$ 15,00
ajout de poulet grillé	\$ 8,00
Napoléon de tomates et bocconcini*	\$ 13,50
Salade de chèvre, tomates et endives	\$ 18,00
Salade d'avocat et poulet grillé à la Caprese	\$ 21,00
Confit de canard sur salade mesclun*	\$ 26,00

ENTRÉES

Terrine de canard (aux mangues et poivre vert)	\$ 12,00
Escargots à l'ail gratinés*	\$ 13,00
Chèvre chaud aux noix et miel	\$ 18,00
Fondue de brie et persil frit	\$ 13,00
Brie cuit aux noix et framboises	\$ 15,00
Calamars grillés au citron et coriandre*	\$ 15,50
Os à la moëlle, façon du Bistrot*	\$ 18,50
Galettes de crabe et sa mayonnaise	\$ 16,00
Feuilleté aux trois champignons	\$ 11,50
Crevettes à la façon du bistrot	\$ 18,50
Foie gras au torchon (avec chutney de figues*)	\$ 19,00
Saumon fumé et ses garnitures*	\$ 16,00
Feuilleté d'escargots au fromage bleu	\$ 12,50

MOULES

Servies avec frites et mayonnaise maison	
Marinières*, provençales*, poulettes*, roquefort ou dijonnaises*	\$ 26,00

* Plat sans gluten

PLATS

Penne aux saucisses Merguez, feta, poivrons rouges rôtis et harissa épicé	\$ 22,00
Penne au poulet grillé & épinards, sauce alfredo	\$ 25,00
Fettucine à l'efflochée de canard aglio olio	\$ 27,50
Fettucine aux crevettes, sauce rosé au parmesan	\$ 27,00
Cuisse de canard confit à l'orangeet poivre vert* sur purée de pommes de terre douces	\$ 28,00
Jarret d'agneau braisé servi avec pâtes	\$ 34,00
Cassoulet de Toulouse	\$ 33,50
Couscous royal (agneau et merguez)	\$ 37,00

Saucisses toulousaines grillées*	\$ 22,00
Contrefilet Angus N.Y. 8 oz* (choix de sauce bordelaise, 5 poivres ou champignons)	\$ 38,00
Boudins noirs au Calvados et pommes	\$ 30,00
Bavette de bœuf aux échalotes française*	\$ 36,00

Servis avec pommes frites maison

Suprême de volaille au prosciutto et sauge, sauce Chardonnay	\$ 24,00
Noix de ris de veau à la Maréchal	\$ 34,00
Suprême de volaille, sauce à la crème de paprika et épinards	\$ 24,50
Foie de veau de lait aux échalotes françaises et balsamique	\$ 32,00
Pavé de thon enrobé de sésame grillé, sauce à l'érable et dijon	\$ 30,50
Tulipe de pétoncles (2) et crevettes (4) sauce homardine	\$ 32,50
Pavé de saumon grillé au beurre blanc et amandes*	\$ 32,00

Servis avec légumes du jour et riz ou pommes de terres

TARTARES

	140 gr / 5oz	225 gr / 8 oz
Tartare végétarien*	\$ 12,00	\$ 18,00
Tartare de boeuf *	\$ 23,00	\$ 31,00
Tartare de thon*	\$ 24,00	\$ 32,00
Tartare de saumon*	\$ 24,00	\$ 32,00
Trio de tartares* (pour 2 ou 3 personnes): boeuf, saumon et thon		\$ 54,00
Duo de tartares (choix de boeuf, saumon, thon ou végétarien)		\$ 36,00

À CÔTÉS

Frites	\$ 6,00
Légumes	\$ 7,00
Pomme de terre sucrées	\$ 6,00

DESSERTS

Douceurs en pots mason	\$ 6,00
Crème brûlée au chocolat ivoire	\$ 8,50
Gâteau fondant de chocolat	\$ 9,50
Tarte aux pommes à la mode	\$ 9,00
Gâteau au fromage carottes et caramel	\$ 12,50
Medley de sorbets et fruits de saison	\$ 6,50
Profiteroles au chocolat	\$ 8,00

CAFÉS

Café, thé ou tisane	\$ 3,50
Espresso	\$ 4,00
Espresso décaféiné	\$ 4,50
Cappucino	\$ 5,00
Cappucino décaféiné	\$ 5,50
Café au lait	\$ 5,50
Café au lait décaféiné	\$ 6,00
Cafés alcoolisés	\$ 11,00

FROMAGES

Choix de fromages importés et locaux	
2 choix	\$ 12,00
3 choix	\$ 16,00

BREUVAGES

Eau minérale (verre)	\$ 4,00
San Pellegrino	\$ 8,50
Aqua Panna	\$ 5,50
Boissons gazeuses	\$ 4,00
Jus	\$ 3,50
Thé glacé	\$ 4,50

RÉSERVER MAINTENANT

TABLE D'HÔTE MIDI

TABLE D'HÔTE SOIR

CARTE DES VINS

MENU GROUPE

INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE INFOLETTRE

Indiquez votre adresse courriel



LIENS	
TABLE D'HÔTE MIDI	CARTE DES VINS
TABLE D'HÔTE SOIR	SALONS PRIVÉE
MENU À LA CARTE	PROMOTIONS
CANAPÉS	MÉDIA
MENU GROUPE	NOUS JOINDRE

HORAIRES	
lundi	11h00 à 22h00
mardi	11h00 à 22h00
mercredi	11h00 à 22h00
jeudi	11h00 à 22h00
vendredi	11h00 à 23h00
samedi	17h00 à 23h00
dimanche	17h00 à 22h00

NOUS JOINDRE

2930 Avenue Pierre Péladeau Laval, QC, H7T 3B3

(450)681-1228

info@letirebouchonbistro.com

RÉSERVER MAINTENANT