



Bistro de Terroir Québécois
5308 Boul St Laurent
H2T 1S1 - Mile End - Montréal
Tél : 438 387 6677
caribougourmand.com



MENU ÉTÉ SOUPER

A PARTAGER

Planche apéro du Caribou - 22

2 charcuteries du moment, 2 fromages artisans du Québec, grains de raisin, pain au levain toasté, trempette du moment, assortiment de noix, pickles maison.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Pilons de canard - 6/13\$ - 12/20\$

En provenance du Lac Brome, laqués à l'érable et sauce barbecue et accompagnés d'une crème sûre aux herbes.

: Vin rouge Les Darons

Croustillants au canard confit - 6/15\$

Canard confit effiloché enrobé dans une pâte à beignets et panko. Accompagnés d'une sauce à l'orange.

: Vin rouge Lynx pinot noir réserve

ENTRÉES

Gaspacho et tartare de légumes - 13

Soupe froide de tomates ancestrales du Québec et son tartare de légumes d'été croquants, accompagnée de mini fromages bocconcini et croûtons.

: Vin rosé C'est la Vie

Gravlax de saumon - 14

Préparé avec Gin et sirop d'érable, présenté sur une sauce qui change de couleur. Accompagné de croûtons, concombre et fromage fouetté au poivre rose.

: Vin blanc Riesling Lucien Albrecht

Arancini au pesto de roquette - 13

Boule de risotto au pesto de roquette, garnie de fromage à poutine puis panée. Accompagnée d'une sauce aux herbes, lait de coco et noix de cajou.

: Vin blanc bio Colli Ripani Pecorino

Loup Marin des Îles de la Madeleine* (Phoque) - 17

En tartare avec une marinalgue à l'échalote, câpres, algues marines, lime, vinaigre de cidre et piment d'Espelette, accompagnés de croûtons.

: Vin blanc Sirocco Trebbiano

TARTARES

Le format plat est accompagné de frites maison et mesclun

Tartare de bison - 17/33

Préparé avec échalotes, carottes, céleri, pacanes rôties, fromage bleu, sauce à l'épinette et accompagné de salade roquette et croûtons maison.

: Vin rouge Bordeaux grande réserve Mayne Valentin 2016

Tartare de saumon - 16/31

Préparé avec une sauce crémeuse à l'avocat et ricotta, vinaigre de riz, échalotes et lamelles de concombre. Accompagné de croûtons et pousses d'oignons.

: Vin blanc Québécois Capella

EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5 Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de légumes du moment - 7

PLATS

Burger de jack de Bolton - 24

Dans un pain brioché artisanal, galette de jack, vieux cheddar, oignons rouges marinés, tomates ancestrales, bacon, pickles maison, bébé épinard.

Accompagné de mesclun et frites maison.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Côtes levées de Sanglier - 36

Braisées pendant 4h dans une marinade au sirop d'érable, whisky bourbon et lardons fumés, accompagnées de quartier de pomme de terre avec sauce aigre-douce à l'érable.

: Vin rouge Cahors Combal

Saumon en croûte - 32

Pavé de saumon frais en croûte de parmesan, paprika fumé et panko, accompagné de bébé épinard et d'un risotto au pesto de roquette.

: Vin blanc bio Colli Ripani Pecorino

Osso-buco de porc Nagano du Québec - 32

Très fondant et cuit à basse température dans un bouillon avec ail, tomate et thym. Accompagné de petits légumes et gnocchis maison.

: Vin rouge Zinfandel Ravenswood

Gnocchis chic choc - 26

En mode poutine avec une sauce au rhum épicé Chic Choc, fromage en grain artisanal, poivrons marinés, zucchini et tomates séchées.

: Vin blanc Chardonnay la Folie Saint Auriol

Magret de canard - 32

En provenance du Québec, posé sur une sauce aux cerises et Coureur des bois, accompagné de pommes de terre cuisinées à la sarladaise et petits légumes.

: Vin rouge Georges ou les Darons

Bavette de bœuf 1855 - PM

Du marché Jean Talon, sur le grill, sauce du jour, mesclun et frites maison.

: Vin rouge Bordeaux grande réserve Mayne Valentin 2016

Côte de bœuf vieillie* (à partager ... ou pas) - PM

Viande de bœuf Canadienne AAA vieillie 60 jours, os à moelle et sauce du jour, accompagnée d'une poêlée de légumes et frites maison.

: Vin rouge Saint Emilion Côtes Rocheuses

DESSERTS

(Tous nos desserts sont fabriqués sur place par notre cheffe pâtissière)

Chou chic - 13

Pâte à choux croustillante fourrée de pâte à tartiner maison et décorée d'une ganache au chocolat au lait et praliné, éclats d'amandes et billes de sucre.

Illusion bleuet citron - 12

Illusion d'un bâtonnet de glace en biscuit, mousse et glaçage aux bleuets, zébré de son crémeux au citron, éclats d'amandes et guimauve aux bleuets maison.

Douceur pistache framboise - 13

Biscuit moelleux et mousse à la pistache, insert et spirale à la framboise, décoré d'éclats de pistache et framboises fraîches.

Choco menthe - 11

Biscuit croquant au chocolat, éclats de brownie, crème anglaise au chocolat, le tout décoré avec des billes et feuilles de menthe fraîche.

PM : Prix du marché
 : Accord vin suggéré

* : Selon arrivage
 : Végétarien

ALLERGIES ? C'est important, parlez-en à votre serveur.euse !
De nombreux allergènes sont présents en cuisine et peuvent entrer en contact avec votre plat. Pour les intolérances au gluten, des options sont possibles. N'hésitez pas à demander.