

# Menu

## Saint Laurent Café-Bistro

578 Rue Saint-Charles, Boucherville, QC J4B | (514) 224-8868

### Menu du soir

#### Olives + Citrons Confits

13,00 \$

Olives - citron confit - huile d'olive - fenouil Olives - confit lemon - olive oil - fennel

#### Pâtes artisanales (PLAT PRINCIPAL)

35,00 \$

pâtes artisanales - burrata - crème de Nduja Calabria - poivre - basilic - Parmigiano Reggiano  
handmade pasta - Nduja Calabria cream - black pepper - basil - Parmigiano reggiano

#### Steak d'échine de Porc Qc(PLAT PRINCIPAL)

39,00 \$

steak d'échine de porc (11oz) - Mojo Rojo (sauce oignon et poivrons) - chips de PDT gabriel - aneth  
- coriandre - persil - pickle de piment fresno Porc backbone steak (11oz) - Mojo Rojo (red bell  
pepper and onion sauce) - dill - parsley - coriander - finger potatoes chips - pickled chili

#### Faux-filet de Bouf Qc vieilli (350g) (PLAT PRINCIPAL)

70,00 \$

Faux-filet de boeuf du Québec vieilli (350g) - purée de pommes de terre sauce au poivre Ribeye  
steak (350g) - mashed potatoes - pepper demi-glace

#### Cannoli au foie gras (2) (Entrée)

23,00 \$

Cannoli - foie-gras d'ici - pistaches - orange confit Cannoli - local foie-gras - pistachios -  
confit orange

#### Calmar frit

24,00 \$

mayo maison au Gochujang basilic thaï - menthe - coriandre fèves germées - poudre de kimchi  
carottes marinées au gingembre homemade gochujang mayo thaï basil - minth - coriander soybeans  
sprouts - kimchi powder pickled ginger carrots

#### Brocolis rôtis style césar (Entrée)

18,00 \$

brocoli rôtis - vinaigrette câpres&Parmigiano reggiano - croutons à l'ail - persil - miel -  
noisettes roasted brocolis - capres&parmigiano reggiano vinaigrette - garlic croutons - parsley -  
honey - hazlenuts

# Menu Saint Laurent Café-Bistro

---

## Siu Mai (3 dumpling) (Entrée)

22,00 \$

agneau - porc - crevette - masago - huile de chili maison - vinaigre de prune lamb - pork - shrimp  
- masago - homemade chili oil - plum vinegar

---

## Maquereau fumé maison (Entrée)

24,00 \$

maquereau fumé - crème fraîche - caviar de Mujold - moutarde gonflée - pickel d'échalotes -  
croutons de bagel - herbes fraîches - huile d'herbes homemade smoked mackrel - fresh cream - Mujold  
caviar - pickled shallots - pickled mustard - bagel crouton - fresh herbs - herb oil

---

## Coq au vin (PLAT PRINCIPAL)

40,00 \$

poulet ce Cornouailles (1/2) - demi-glace de volaille - purée de pomme de terre - cipollini  
grillés - lardons - champignons boutons - carottes - cerfeuil Cornouaille chicken (1/2) - chicken  
demi-glace - pomme de terre purée - roasted cipollini - bacon - button mushrooms - carrots -  
chervil

---

## Boeuf Wagyu (4.5 oz)

86,00 \$

glaze soja&érable - radis - basilic mapple&soy glaze - raddish - basil

---

## Pieuvre grillée (PLAT PRINCIPAL)

50,00 \$

salade de papaye échalotes frites - arachides émulsion d'herbes et gingembre sauce poisson - herbes  
fraîches papaya salad - fried shallots peanuts - herbs&ginger emulsion fish sauce

---

## Pain aux bananes (Soir)

13,00 \$

pain aux bananes - sirop d'érable - chips de coco

---

## Gâteau aux Carottes (Soir)

15,00 \$

Gâteau aux carottes maison - crème au fromage à la crème - sirop de noix - noix de Grenoble  
caramélisées

---

## Pain au levain

6,00 \$

Pain au levail- beurre aux chips crème sûre et onions sourdough bread - chive&sour cream butter

---

## Poisson du moment (PLAT PRINCIPAL)

43,00 \$

poisson du moment - crème miso&érable - courge kabusha braisé au dashi - sésame - cajou - oignons  
verts catch of the day - miso&maple cream - kabusha squach braised in dashi - sesame seeds - cashew  
- scallions

---

## Brevages du soir



### Smoothie Rouge

Canneberges - pommes caramélisées Cranberry - caramelized apples

8,50 \$

---

### Limonade du moment / Lemonade of the Moment

Seasonal lemonade feature. Ask about today's flavour.

6,50 \$

---

### Thé glacé du moment / Iced Tea of the Moment

Freshly brewed iced tea, perfect for any time of day.

6,50 \$

---

### Soda 355ml

Soda

4,25 \$

---

### CocaCola 355 ml

CocaCola

4,25 \$

---

### 7up 355 ml

7up

4,25 \$

---

### Eau gazeuse en bouteille (750 ML)

Eau gazeuse Carbonated water

8,25 \$

---

### Eau plate en bouteille (750 mL)

Still water in a 750mL bottle.

8,25 \$

---

# Menu Saint Laurent Café-Bistro

## Jus d'orange / Orange Juice

4,50 \$

Classic orange juice with a bright, citrusy flavor.

## Plat principaux / Mains



### Bánh mì

19,00 \$

pain sous-marin- porc char siu ou tofu - mayo à la fleur d'ail légumes marinés - coriande - glaze soya & érable /ciabatta - char siu pork or marinated tofu - garlic flower mayonnaise - pickled veggies - cilantro - soja & maple glaze



### Grilled cheese l'île aux ours

19,00 \$

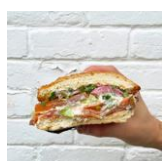
Porc effiloché, cheddar fumé, pickle de jalapeños, mayonnaise aux poivrons rouges, et pain maison. / Pulled pork, smoked Cheddar, pickled jalapenos, mayonnaise with red peppers, and homemade bread.



### Grilled cheese l'île aux pommes

18,00 \$

Cheddar fort, pommes, pacanes caramélisées, et pain maison. / Strong Cheddar, apple, caramelized pecans, and homemade bread.



### Sandwich au saumon fumé maison

22,00 \$

pain au sésame - saumon fumé maison - fromage à la crème aux herbes fraîches - zeste de citron tomates - pickle d'oignon rouge sesame bread - homemade smoked salmon - lemon zest - fresh herbs cream cheese - tomatoes - pickled red onions

## Pâtes artisanales à la bisque de homard

32,00 \$

pâtes artisanales - bisque de homard - crevettes - parmigiano reggiano - persil handmade pasta - lobster bisque - shrimps - parmigiano reggiano - parsley

## Poke Bowl

29,00 \$

gravlax de saumon OU tofu grillé OU poulet grillé - riz - concombre glaze soja&érable - laitue romaine - choux chinois carottes marinées au gingembre - sésame mayo maison sambal&miel Salmon gravlax OR grilled tofu OR grilled chicken - rice - cucumber - soy sauce and maple syrup glaze - lettuce - pickled carrots - sesame seeds - homemade gochujang mayo

## Boudin Noir Maison

32,00 \$

terrine de boudin noir maison - purée de pomme de terre - ketchup grand-mère - kataifi frit homemade blood pudding - potatoes purée - old school ketchup - fried kataifi

# Menu Saint Laurent Café-Bistro

## Burger de Wagyu

33,00 \$

Pain aux patates - boulette de Wagyu maison - mayo St-Lau - pickle - laitue - tomates \*Servie avec Frites potatoe bread - hoemmade wagyu patty - mayo St-Lau - pickle - tomatoes - lettuce \*\*Served with fries

## Trios



### Trio Bánh mì

30,35 \$

Bánh mì servie avec soupe ou salade du jours et breuvage au choix Bánh mì served with soup or salad of the day ans choice of bevrage



### Trio île aux ours /Bear Island Trio

30,35 \$

Grilled cheese l'Île aux ours, soupe ou salade, et boisson chaude. / Grilled cheese l'Île aux ours, soup or salad, and hot drink.



### Trio île aux pommes

29,35 \$

Grilled cheese l'Île aux pommes, soupe ou salade, et boisson chaude. / Grilled cheese l'Île aux pommes, soup or salad, and hot drink.



### Trio sandwich au Saumon fumé maison

32,35 \$

"Sandwich au saumon fumé maison" + soupe ou salade du moment et boisson au choix

## Cafés / Coffees

### Latte

6,25 \$

Rich and smooth espresso-style coffee drink.

### Americano

4,50 \$

Espresso topped with hot water for a smooth, long coffee.

### Espresso double

4,50 \$

Two shots of rich, bold espresso.

# Menu Saint Laurent Café-Bistro

---

## **Bol de café au lait / Coffee Milk Bowl**

**7,50 \$**

Rich and creamy coffee milk in a bowl.

---

## **Capuccino**

**5,50 \$**

Rich and smooth coffee drink.

---

## **Flat White**

**6,25 \$**

Rich and velvety coffee drink.

---

## **Macchiato**

**5,00 \$**

Rich and bold espresso shot topped with a dollop of frothed milk.

---

## **Cortado**

**5,00 \$**

Rich and smooth espresso-style coffee drink.

---

## **Espresso simple**

**4,00 \$**

Rich and bold coffee shot.

---

## **Mokaccino**

**6,50 \$**

Rich and velvety coffee drink.

---

## **Café St-Lau Espresso (Moulu-340g)**

**25,00 \$**

Café St-Lau Espresso (Moulu-500g) St-Laurent Espresso Cofee (Ground - 500g)

---

## **Café St-Lau Espresso (Entier-340g)**

**25,00 \$**

Café St-Lau Espresso (Entier-500g) St-Laurent Espresso Cofee (Whole- 500g)

---

# Menu Saint Laurent Café-Bistro

## Boissons froides & chaudes



### Smoothie Rouge

Canneberges - pommes caramélisées Cranberry - caramelized apples

8,50 \$

### Matcha Latte

Green tea-flavoured latte.

6,50 \$

### Thé glacé du moment / Iced Tea of the Moment

Freshly brewed iced tea, perfect for any time of day.

6,50 \$

### Chaï latte / Latte Chai

Spiced black tea latte with a rich, creamy texture.

5,50 \$

### Dirty chaï / Dirty Chai

Spiced black tea latte with a shot of espresso.

6,50 \$

### Limonade du moment / Lemonade of the Moment

Seasonal lemonade feature. Ask about today's flavour.

6,50 \$

### Latte glacé / Iced Latte

Rich and creamy espresso-style coffee served over ice.

6,50 \$

### London Fog

Earl Grey tea latte with vanilla and steamed milk.

5,50 \$

# Menu Saint Laurent Café-Bistro

---

## Jus d'orange / Orange Juice

4,50 \$

Classic orange juice with a bright, citrusy flavor.

---

## Eau gazeuse en bouteille (750 ML)

8,25 \$

Eau gazeuse Carbonated water

---

## Eau plate en bouteille (750 mL)

8,25 \$

Still water in a 750mL bottle.

---

## Petit Chocolat Chaud

6,50 \$

Chocolat Chaud maison

---

## Moyen Chocolat Chaud

7,00 \$

Chocolat Chaud maison Homemade chocolate milk

---

## Grand Chocolat Chaud

7,75 \$

Chocolat Chaud maison Homemade chocolate milk

---

## 7up 355 ml

4,25 \$

7up

---

## CocaCola 355 ml

4,25 \$

CocaCola

---

## Soda 355ml

4,25 \$

Soda

---

# Menu Saint Laurent Café-Bistro

## Matcha Limonade

8,50 \$

Refreshing green tea infused with a hint of lemon.

## Espresso+Tonique&pamplemousse

8,50 \$

Rich espresso shot mixed with Tonique and pamplemousse.

## Desserts



### Gâteau aux Carottes

14,00 \$

Gâteau aux carotte maison - pacanes glacées - sirop d'érable - glaçage au fromage à la crème & zeste d'orange  
Homemade carrot cake - glazed pecans - maple syrup - cream cheese frosting & orange zest



### Pain Banane&Chocolat

11,00 \$

Pain banane et chocolat, caramel de noix, granola maison

## Les à-côtés



### Salade du moment

14,00 \$

Salade du moment



### Pain naan

4,00 \$

Pain naan griller

## Olives + Citrons Confits

12,00 \$

Marinated olives and citrons, a classic Mediterranean combination.

## Soupe du moment

14,00 \$

Soupe du moment et croutons de pain briochés