



## Menu

# Le Bistro d'en Haut

9190-8426 Quebec Inc, 140 Rue Morin, Sainte-adèle, QC J8B 2P7, Canada | (450) 229-3645

## Most Ordered



### Ravioli au bouf braisé / Braised Beef Ravioli

CA\$38.70

Sauce tomatée et champignons. / Tomato sauce and mushrooms.



### Soupe à l'oignon et poireaux / Onion Soup and Leeks.

CA\$19.35

Garnie de trois fromages. / Topped with three cheeses.



### Bistro Burger

CA\$32.25

Bacon, cheddar fort, laitue, cornichon et sauce maison. / Bacon, Sharp Cheddar, lettuce, pickle and house sauce.



### Salade César / Caesar Salad

CA\$18.06

Vraie bonne vinaigrette César maison, recette vintage de notre chef, bacon et tuile de parmesan. / Authentic homemade Caesar dressing, a vintage recipe from our chef, with bacon and parmesan crisp.



### Salade d'en haut / Green Salad

CA\$15.48

Verdure, légumes de saison et vinaigrette d'Isabelle. / Greens, seasonal vegetables and Isabelle's vinaigrette.

### Ravioli au homard / Lobster Ravioli

CA\$46.44

Sauce crémeuse, huile de truffe et une touche de grada padano. / Creamy sauce, truffle oil, and a touch of grada padano.

### Lasagne du chef et salade César / Chef's Lasagna and Caesar Salad

CA\$38.70

Sauce à la viande spéciale colombe, ricotta et épinards. / Special colombe meat sauce, ricotta and spinach.

## Menu Le Bistro d'en Haut

---

### Poutine à la bavette de bouf / Beef Flank Steak Poutine

CA\$32.25

Bavette de bouf AAA canadien et Soupçon de poivrade de Madagascar. Frites croustillantes / Canadian AAA beef flank steak and a hint of Madagascar peppercorn sauce. Crispy French Fries.

---

### Nachos de la Casa

CA\$25.80

Servi avec salsa maison et crème sûre. / Served with homemade salsa and sour cream.

---

### Le filet mignon / The Tenderloin

CA\$70.95

Filet mignon de bouf canadien AAA (50z.) servi avec légumes. / Canadian AAA beef tenderloin (5 oz.) served with vegetables.

---

## Le Menu du Bistro - Le Prélude / The Bistro Menu - The Prelude

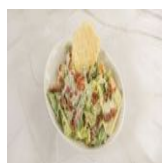


### Accras de morue / Cod Fritters

CA\$20.64

Sauce inspiration des Antilles françaises et petite verdure. / Sauce inspired by the French Antilles and little greenery.

---



### Salade César / Caesar Salad

CA\$18.06

Vraie bonne vinaigrette César maison, recette vintage de notre chef, bacon et tuile de parmesan. / Authentic homemade Caesar dressing, a vintage recipe from our chef, with bacon and parmesan crisp.

---

### Pogo de merguez / Merguez Pogo

CA\$18.06

Merguez de Charlevoix. / Charlevoix Merguez.

---



### Soupe à l'oignon et poireaux / Onion Soup and Leeks.

CA\$19.35

Garnie de trois fromages. / Topped with three cheeses.

---

### Cuisses de grenouilles / Frog Legs

CA\$19.35

Beurre à l'ail du chef et citron. / Chef's garlic butter and lemon.

---

## Menu Le Bistro d'en Haut

---

### Méli-mélo de betteraves / Beet Medley

CA\$21.93

Chèvre au pesto et noix caramélisées. / Goat cheese with pesto and caramelized walnuts.

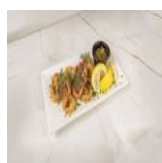
---

### Poires tièdes au bleu / Warm Pears with Blue Cheese

CA\$23.22

Noix caramélisées et coulis. / Caramelized nuts and sauce.

---



### Calamars / Squid

CA\$28.38

Légèrement panés et sauce marinara. / Lightly breaded with marinara sauce.

---

### Gratin de crevettes à l'ail / Garlic Shrimp Gratin

CA\$29.67

Crevettes sauvages de l'Argentine. / Wild Argentine shrimp.

---



### Tartare de saumon / Salmon Tartare

CA\$32.25

Pomme verte pomme grenade et une touche de saumon fumé coho. / Green apple, pomegranate and a touch of smoked coho salmon.

---

### Fondant aux 3 fromages

CA\$18.06

A blend of three cheeses melted together, typically featuring a rich, creamy texture, often complemented by a hint of herbs or spices.

---

### Pétoncles et coppa / Scallops and Coppa

CA\$32.25

Pétoncles des îles de la Madeleine et sauce nantaise. / Scallops from the Magdalen Islands with Nantua sauce.

---

### Tartare de bœuf au parmesan / Beef Tartare with Parmesan

CA\$34.83

Grana Padano, truffe et croûtons. / Grana Padano, truffles and croutons.

---

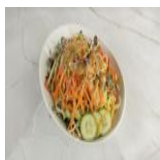
### Potage du jour / Potage of the Day

CA\$11.61

Délicieux potage concocté selon l'inspiration du chef et garniture. / Delicious soup prepared according to the chef's inspiration and garnish.

---

## Menu Le Bistro d'en Haut

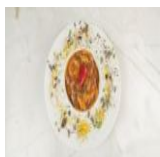


### Salade d'en haut / Green Salad

CA\$15.48

Verdure, légumes de saison et vinaigrette d'Isabelle. / Greens, seasonal vegetables and Isabelle's vinaigrette.

## Le Menu Plaisir



### Ravioli au bouf braisé / Braised Beef Ravioli

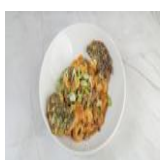
CA\$38.70

Sauce tomatée et champignons. / Tomato sauce and mushrooms.

### Lasagne du chef et salade César / Chef's Lasagna and Caesar Salad

CA\$38.70

Sauce à la viande spéciale colombe, ricotta et épinards. / Special colombe meat sauce, ricotta and spinach.



### Tortellini au fromage / Cheese Tortellini

CA\$32.25

Sauce rosée, bacon, champignons ou sauce à la viande spéciale colombe et pain aux épinards. / Rosée sauce, bacon, mushrooms or Special Colombe meat sauce. Spinach bread.

### Macaroni au fromage du rang 4 / Rang 4 Mac n' Cheese

CA\$32.25

Jambon effiloché et échalotes. / Shredded ham and shallots. Remplacez le jambon par du Short Rib effiloché (+ 6,45\$)

### Poutine à la bavette de bouf / Beef Flank Steak Poutine

CA\$32.25

Bavette de bouf AAA canadien et Soupçon de poivrade de Madagascar. Frites croustillantes / Canadian AAA beef flank steak and a hint of Madagascar peppercorn sauce. Crispy French Fries.



### Bistro Burger

CA\$32.25

Bacon, cheddar fort, laitue, cornichon et sauce maison. / Bacon, Sharp Cheddar, lettuce, pickle and house sauce.

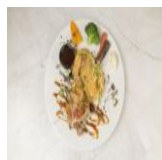
### Coq au porc

CA\$33.54

Sauce bordelaise, légumes et purée de pommes de terre. / Bordelaise sauce, vegetables and mashed potatoes.

## Menu Le Bistro d'en Haut

---



### **Le canard confit / Duck Confit**

**CA\$38.70**

Cuisse de canard confite, sauce miel, ail, romarin, légumes et purée de pommes de terre. / Duck leg confit with honey, garlic, and rosemary sauce, served with vegetables and mashed potatoes.

---



### **Fish N Chips**

**CA\$32.25**

Morue bleue, salade de chou et frites. / Blue cod, cabbage salad and fries.

---

### **Poutine au poulet grillé / Grilled Chicken Poutine**

**CA\$32.25**

Bacon et échalotes. / Bacon and shallots.

---

### **Poutine la italiana / La Italiana Poutine**

**CA\$32.25**

Sauce à la viande Spéciale Colombe. / Special Colombe Meat Sauce.

---

### **Short Ribs Burger**

**CA\$37.41**

Effiloché de côtes courtes, bacon, cheddar fort, laitue et moutarde. / Shredded short ribs, bacon, sharp cheddar, lettuce and mustard.

---



### **Longe de morue poêlée / Pan-Seared Cod Loin**

**CA\$38.70**

Limette, câpres et riz. / Lime, capers and rice.

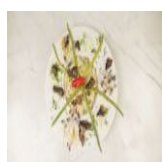
---

### **Jarret d'agneau / Lamb Shank**

**CA\$54.18**

Légumes de saison et purée de pommes de terre. / Seasonal vegetables and mashed potatoes.

---



### **Risotto aux champignons sauvages / Wild Mushroom Risotto**

**CA\$32.25**

Asperges, Grana Padano. / Asparagus, Grana Padano.

---

### **César au poulet grillé / Grilled Chicken Caesar Salad**

**CA\$32.25**

Vraie bonne vinaigrette César maison, recette vintage de notre chef, poulet grillé, bacon et tuile de parmesan. / Authentic homemade Caesar dressing, a vintage recipe from our chef, grilled chicken, bacon and parmesan crisp.

---

## Menu Le Bistro d'en Haut

### Le Menu du Bistro - La résistance / The Bistro Menu - The Resistance

#### Saumon sur planche / Salmon on a Plank

CA\$50.31

Pavé de saumon mariné BBQ ou érable grillé sur une planchette de cèdre, filet de sirop d'érable huile vingt, infusé au bourbon et légumes. / BBQ or maple marinated salmon steak grilled on a cedar plank, drizzle of maple syrup and vegetable oil, infused with bourbon and vegetables.

#### Le filet mignon / The Tenderloin

CA\$70.95

Filet mignon de bouf canadien AAA (50z.) servi avec légumes. / Canadian AAA beef tenderloin (5 oz.) served with vegetables.

#### Le péché mignon / Guilty Pleasure

CA\$101.91

Filet mignon de bouf canadien AAA (5 oz.) pétoncles de îles de la Madeleine, crevettes sauvages de l'argentine, beurre à l'ail, poivrade de Madagascar, légumes et riz. / Canadian AAA beef tenderloin (5 oz.), scallops from the Magdalene Islands, wild Argentine shrimp, garlic butter, Madagascar pepper sauce, vegetables and rice.

#### Tartare de bouf au parmesan / Beef Tartare with Parmesan

CA\$54.18

Boeuf canadien AAA, grana padano, huile de truffe blanche, croûtons, frites et salade d'en haut. / Canadian AAA beef, grana Padano, white truffle oil, croutons, fries and top salad.



#### L'assiette du pêcheur / The Fisherman's Plate

CA\$58.05

Crevettes sauvages de l'Argentine, beurre à l'ail du chef, légumes et riz. / Wild Argentine shrimp, chef's garlic butter, vegetables and rice.

#### La bavette de bouf / Beef Flank Steak

CA\$49.02

Tendre bavette de bouf canadien AAA (50z.) servi avec légumes. / Tender Canadian AAA beef flank steak (5 oz.) served with vegetables.

#### Le festin des mers / The Feast of The Seas

CA\$89.01

Crevettes sauvages de l'Argentine, pétoncles des îles, accras de morue, cuisses de grenouille, beurre à l'ail du chef, légume et riz. / Wild Argentine shrimp, Island scallops, cod fritters, frog legs, chef's garlic butter, vegetables and rice.

#### Ravioli au homard / Lobster Ravioli

CA\$46.44

Sauce crémeuse, huile de truffe et une touche de grada padano. / Creamy sauce, truffle oil, and a touch of grada padano.

## Menu Le Bistro d'en Haut

---



### Tartare de saumon / Salmon Tartare

CA\$49.02

Pomme verte, pomme grenade, frites et salade d'en haut. / Green apple, pomegranate, fries and top salad.

---

## La p'tite gâterie / The Little Treat

### Onctueux sucré à la crème-pommes / Creamy Apple Fudge

CA\$6.45

Creamy apple fudge typically includes smooth fudge blended with apples and cream, creating a rich, sweet treat.

---

## La p'tite fringale / The little Snack



### Frites

CA\$9.03

Crispy golden fries, often seasoned with a hint of salt, offering a classic taste of freshly cut potatoes.

---

### Poutine

CA\$19.35

Crispy fries typically topped with cheese curds and rich gravy.

---

### Le P'tit Vintage

CA\$11.61

Boulette mince, oignons, moutarde, relish. Sauce épicée. Suisse +1.29\$

---

### Nachos de la Casa

CA\$25.80

Servi avec salsa maison et crème sûre. / Served with homemade salsa and sour cream.

---

### Macaronis au fromage / Mac N Cheese

CA\$19.35

Macaroni typically combined with a creamy cheese sauce, featuring a blend of cheeses and often baked until golden brown.

---