



Menu

Bistro L'Acoustique

530 Av De Buckingham, Gatineau, QC J8L 2H1, Canada | (873) 880-8201

Most Ordered



Spaghetti alfredo bacon-champignon / Alfredo Spaghetti with Bacon and Mushrooms

CA\$18.50

Un plat réconfortant de spaghetti nappés d'une sauce Alfredo crémeuse et savoureuse, accompagnés de champignons sautés et de morceaux de bacon croustillants. Un mélange riche et gourmand qui ravira les amateurs de pâtes classiques avec une touche de caractère.



Smash Burger simple / Single Smash Burger

CA\$19.00

Smash Burger Simple Une boulette de bouf 100 % locale écrasée à la perfection. Garnie d'oignons caramélisés, d'une tranche de cheddar fondant, et relevée par notre aïoli maison.



Gâteau au fromage new York / New York Cheesecake

CA\$10.96

Rich and creamy New York cheesecake topped with a tangy berry compote.

Wraps Acoustique

CA\$21.00

Wrap Acoustique Un mélange harmonieux de saveurs ! Ce wrap unique marie le poulet rôti fondant au fromage halloumi grillé, carottes croquantes, l'oignon rouge, la tomate et les épinards frais. Le tout est relevé par notre guacamole et par une aïoli chipotle maison au goût fumé et légèrement relevé. Un wrap équilibré, gourmand et plein de caractère. servie avec frite maison

Rigatoni bacon-saucisse / Rigatoni with Bacon and Sausage

CA\$21.50

Des rigatoni généreux accompagnés de notre saucisse maison savoureuse et de bacon fumé, le tout mijoté dans une sauce tomate maison riche et parfumée. Un plat copieux et plein de caractère, parfait pour les amateurs de recettes authentiques et gourmandes.

Gâteau au fromage caramel et pistache / Caramel and Pistachio Cheesecake

CA\$11.50

Wraps au poulet César

CA\$23.50

Wrap César au Poulet Rôti Un classique revisité ! Savourez notre wrap garni de poulet rôti tendre et juteux, accompagné de laitue croquante, de mozzarella et de bacon, le tout nappé de notre onctueuse sauce César maison. Servie avec frite maison

Menu Bistro L'Acoustique

Petite poutine classique / Classic Small Poutine

CA\$11.50

Frites croustillantes, fromage en grains frais du québec et sauce brune maison. / Crispy fries, fresh cheese curds from Quebec and homemade brown gravy.

Brownie au chocolat / Chocolate Brownie

CA\$8.75

Frites parmesan / Parmesan Fries

CA\$8.00

Sandwichs

Wraps Acoustique

CA\$21.00

Wrap Acoustique Un mélange harmonieux de saveurs ! Ce wrap unique marie le poulet rôti fondant au fromage halloumi grillé, carottes croquantes, l'oignon rouge, la tomate et les épinards frais. Le tout est relevé par notre guacamole et par une aïoli chipotle maison au goût fumé et légèrement relevé. Un wrap équilibré, gourmand et plein de caractère. servie avec frite maison

Wraps au poulet César

CA\$23.50

Wrap César au Poulet Rôti Un classique revisité ! Savourez notre wrap garni de poulet rôti tendre et juteux, accompagné de laitue croquante, de mozzarella et de bacon, le tout nappé de notre onctueuse sauce César maison. Servie avec frite maison

Smash Burgers



Smash Burger simple / Single Smash Burger

CA\$19.00

Smash Burger Simple Une boulette de bouf 100 % locale écrasée à la perfection. Garnie d'oignons caramélisés, d'une tranche de cheddar fondant, et relevée par notre aïoli maison.

Pâtes / Pastas

Spaghetti fruits de mer / Seafood Spaghetti

CA\$28.00

Plongez dans un délicieux mélange de moules, crevettes, calmars et pétoncles, servis sur un lit de spaghetti al dente, le tout nappé d'une sauce crémeuse subtilement assaisonnée. Un plat raffiné aux saveurs marines, parfait pour les amateurs de fruits de mer.

Menu Bistro L'Acoustique

Rigatoni alla vodka crevettes (4)

CA\$21.00

Des rigatonis al dente nappés d'une sauce rosée à la vodka, crémeuse et parfumée, préparée maison avec tomates, crème et un soupçon d'ail. Le tout est garni de quatre crevettes nordiques tendres et savoureuses. Un plat réconfortant, riche et généreux. Al dente rigatoni tossed in a creamy, flavorful vodka rosé sauce made in-house with tomatoes, cream, and a hint of garlic. Finished with four tender Nordic shrimp for a fresh, delicate touch. A comforting, rich and satisfying dish.

Rigatoni bacon-saucisse / Rigatoni with Bacon and Sausage

CA\$21.50

Des rigatoni généreux accompagnés de notre saucisse maison savoureuse et de bacon fumé, le tout mijoté dans une sauce tomate maison riche et parfumée. Un plat copieux et plein de caractère, parfait pour les amateurs de recettes authentiques et gourmandes.



Spaghetti alfredo bacon-champignon / Alfredo Spaghetti with Bacon and Mushrooms

CA\$18.50

Un plat réconfortant de spaghetti nappés d'une sauce Alfredo crémeuse et savoureuse, accompagnés de champignons sautés et de morceaux de bacon croustillants. Un mélange riche et gourmand qui ravira les amateurs de pâtes classiques avec une touche de caractère.

Spaghetti crevette pesto / Shrimp Pesto Spaghetti

CA\$23.50

Savourez un plat généreux de pâtes al dente accompagnées de crevettes sautées, le tout nappé d'une sauce onctueuse au pesto maison et à la crème. Un parfait équilibre entre fraîcheur, gourmandise et finesse. Idéal pour les amateurs de fruits de mer et de saveurs italiennes revisitées.

Salades repas / Meal Salads

Salade bouf chimichurri / Beef Chimichurri Salad

CA\$24.25

Une salade gourmande composée de tendres morceaux de bouf marinés au chimichurri, servis sur un lit de légumes frais et croquants, accompagnés d'herbes aromatiques et d'une vinaigrette légère. Un mariage parfait entre saveurs argentines et fraîcheur, pour un repas à la fois savoureux et équilibré.

Salade orientale crevette / Oriental Shrimp Salad

CA\$26.50

Salade crevette orientale Une salade fraîche et parfumée, garnie de crevettes tendres, de légumes croquants, d'herbes fraîches et relevée d'une vinaigrette aux arachides. Un mélange vibrant de saveurs et de textures, parfait pour une pause gourmande aux accents d'Orient.

Salade César au poulet / Caesar Salad with Chicken

CA\$26.00

Une salade classique et généreuse composée de laitue croquante, de poulet grillé tendre, de croûtons dorés, de parmesan frais et de notre vinaigrette César maison. Un repas à la fois frais, savoureux et satisfaisant, parfait pour un lunch léger ou un souper équilibré.

Salade crevette asiatique / Asian Shrimp Salad

CA\$24.50

Une salade fraîche et colorée garnie de crevettes sautées, de légumes croquants, d'herbes fraîches et de graines de sésame, le tout rehaussé d'une vinaigrette asiatique maison sucrée-salée. Un plat léger, savoureux et plein de fraîcheur, inspiré des saveurs d'Asie.

Menu Bistro L'Acoustique

Poutines

Grande poutine amateurs de viandes / Great Poutine Meat Lovers

CA\$27.00

Notre poutine classique garnie d'un mélange de viandes (boeuf, bacon et saucisse), le tout sur des frites nappées de sauce brune maison et fromage en grains. / Our classic poutine topped with a mix of meats (beef, bacon, and sausage), all served over fries smothered in homemade brown sauce and cheese curds.

Grande poutine classique / Large Classic Poutine

CA\$20.15

La version généreuse de notre poutine traditionnelle : frites dorées, fromage en grains frais et sauce brune maison. / The generous version of our traditional poutine: golden fries, fresh cheese curds and homemade brown gravy.

Petite poutine classique / Classic Small Poutine

CA\$11.50

Frites croustillantes, fromage en grains frais du québec et sauce brune maison. / Crispy fries, fresh cheese curds from Quebec and homemade brown gravy.

Entrées / Starters

Crevettes croustillantes / Crispy Shrimp

CA\$16.80

Ailes de poulet (18 mcx) / Chicken Wings (18 Pcs)

CA\$31.00

Petite salade César / Little Caesar Salad

CA\$10.50

Romaine croquante, copeaux de parmesan, croûtons dorés et notre vinaigrette César maison crémeuse. Simple, fraîche et classique - parfaite en accompagnement ou petite entrée.

Frites parmesan / Parmesan Fries

CA\$8.00

Ailes de poulet (6 mcx) / Chicken Wings (6 Pcs)

CA\$11.50

Menu Bistro L'Acoustique

Ailes de poulet (12 mcx) / Chicken Wings (12 Pcs)

CA\$20.50

Desserts

Brownie au chocolat / Chocolate Brownie

CA\$8.75

Tarte aux pacanes / Pecan Pie

CA\$8.75



Gâteau au fromage new York / New York Cheesecake

CA\$10.96

Rich and creamy New York cheesecake topped with a tangy berry compote.

Gâteau au fromage caramel et pistache / Caramel and Pistachio Cheesecake

CA\$11.50
