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.



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.

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

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.

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

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.



Salade d'en haut / Green Salad — CA$15.48

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



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.

Menu Le Bistro d'en Haut

Cuisses de grenouilles / Frog Legs
CA$19.35

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



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.

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.

Menu Le Bistro d'en Haut

Tartare de bouf au parmesan / Beef Tartare with Parmesan — CA$34.83

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

Le Menu Plaisir



Risotto aux champignons sauvages / Wild Mushroom Risotto — CA$32.25

Asperges, Grana Padano. / Asparagus, Grana Padano.



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$)



Fish N Chips — CA$32.25

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

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



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.



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.

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.

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.

Poutine au poulet grillé / Grilled Chicken Poutine — CA$32.25

Bacon et échalotes. / Bacon and shallots.

Menu Le Bistro d'en Haut

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

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.



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.

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.

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 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.



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.

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.

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.

Menu Le Bistro d'en Haut

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.

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

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.



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$