

LES À-CÔTÉS ET ENTRÉES

 **SOUPE À L'OIGNON DU BISTRO** . . . 6,50\$
Soupe à la bière blonde de microbrasserie.

 **CRÈME COURGE ET ÉRABLE** 4,50\$
Courge butternut, bouillon de volaille, érable, oignon, ail

NACHOS GRATINÉS 11,50\$
Croustilles de maïs garnis de salsa, jalapeno, poivrons, oignons, olives noires et fromage.


SALADE CÉSAR
Entrée 8,00\$
Salade fort goûteuse composée de laitue romaine, copeaux de fromage parmesan frais et assaisonnée de notre sauce César maison.

SALADE D'ÉPINARDS 8,50\$
Composée de bébés épinards, vinaigrette à l'érable, raisins secs, pommes, noix de Grenoble et fromage

SALADE DE BETTERAVES 6,50\$
Salade de betteraves rôties au vinaigre balsamique, fromage de chèvre et vinaigrette aux framboises

 **TARTARE DE BŒUF**
Entrée (75 g) 13,95\$
Bœuf Angus de l'Alberta avec un assaisonnement du Bistro, haché à la main, servi avec croûtons et sauce traditionnelle.

 **TARTARE DE SAUMON**
Entrée (75 g) 14,75\$
Saumon frais de l'Atlantique, légèrement acidulé, haché à la main, servi avec croûtons et sauce maison.


 **FONDANT DE CHÈVRE** 11,95\$
Fondant de chèvre de la fromagerie Ruban Bleu, accompagné d'une compotée de canneberges et d'une réduction de balsamique au miel.

CALMARS FRITS 10,50\$
Accompagnés d'une mayonnaise maison épicée.

 **MAGRET DE CANARD** 11,50\$
Magret de canard du Lac Brome fumé maison et servi avec marmelade d'oignons confits au *Éraportéross*.

 **ASSIETTE DE FROMAGES** 18,50\$
Quatre choix de fromages sélection de la fromagerie Ruban Bleu accompagnés de confit d'oignons, noix et olives.

PLATS PRINCIPAUX

 **BURGER LA TRAITE** 17,50\$
Bœuf de la ferme *Bon Bœuf*, sans hormones et nourri à l'herbe. Fromage, laitue, tomate, oignon, cornichon et sauce La Traite. Accompagnement de chips maison et salade de Kale.

 **BURGER D'YOUVILLE** 18,25\$
Bœuf de la ferme Bon Bœuf, sans hormones, et nourri à l'herbe. Avec camembert et bacon. Accompagnement de chips maison et salade de Kale.

 **BURGER DE SAUMON** 19,50\$
Escalope de saumon, mini poivrons marinés, avocat, fromage cheddar et mayonnaise à la mangue. Accompagnement de chips maison et salade de Kale.

**SPAGHETTI AVEC BOULETTE
GÉANTE À L'ITALIENNE** 16,50\$

Grosse boulette italienne à base de bœuf et de porc haché, cuite dans une sauce tomate au pesto, garnis de copeaux de parmesan.

3,00\$ remis à la Fondation Compagnom



TRUITE SUR PLANCHE 22,25\$

Filet de truite arc-en-ciel grillée sur une planche de cèdre, mariné aux fines herbes, servi avec coulis à l'ail noir du Québec, riz et légumes.

OSSO BUCO DE PORC 21,50\$

Ossobuco de porc braisé au vin rouge avec petits légumes. Accompagné d'une sauce forestière, légumes de saison et pommes de terre Gabrielle.

BAVETTE DE BŒUF 29,95\$

Accompagnée d'une sauce échalotes et bière brune de microbrasserie du Québec, légumes de saison et pommes de terre rôties.

FETTUCINI VERDURA 18,25\$

Sauté de légumes grillés assortis, noix de Grenoble, copeaux de parmesan et pesto de basilic. (option végétarien disponible sans parmesan).

PENNE À LA TARA 18,50\$

Pâtes relevées d'une sauce crémeuse, champignons sauvages, garnies de lanières de poulet et copeaux de parmesan.



CÉSAR AU POULET 17,75\$

Salade fort goûteuse composée de laitue romaine, copeaux de fromage parmesan frais, assaisonnée de notre sauce César maison.

CÉSAR AU SAUMON GRILLÉ 19,75\$

Salade fort goûteuse composée de laitue romaine, copeaux de fromage parmesan frais assaisonnée de notre sauce césar maison.



TARTARE DE BŒUF

Plat principal (150 g) 24,75\$

Bœuf Angus de l'Alberta, aromatisé, haché à la main, servi avec croûtons et salade maison.

TARTARE DE SAUMON

Plat principal (150 g) 25,25\$

Saumon frais de l'Atlantique, légèrement acidulé, haché à la main, servi avec croûtons et salade maison.

DUO TERRE ET MER

Plat principal (75 g chaque portion) 27,50 \$

Tartare de bœuf et tartare de saumon, servis avec croûtons et salade maison.

POKE BOL 16,95 \$

Riz jasmin, carotte râpée, radis ciselé, salade verte ciselée, edamames, tomates cerises, concombres en dés et vinaigrette à l'érable.

Choix du client : saumon ou poulet Katsu.

JOUE DE BŒUF BRAISÉ 25,50 \$

sauce vigneronne, légumes de saison et pommes de terre Gabrielle.

PÂTÉ CHINOIS

AU CANARD CONFIT 19,95 \$

Pâté chinois à base de canard, avec échalotes cuites dans du gras de canard, de gros morceaux de viande, du maïs en grain ainsi que des pommes de terre pilées et mélangées à de la crème sure.

CHILI 17,50 \$

Mélange d'épices constitué de piment fort, ou chile serrano, de paprika, d'ail, de cumin, d'origan et de girofle. Ce mélange sert de base à la préparation du chili con carne, plat traditionnel texan à base de viande de bœuf et de haricots rouges.

PENNE AU RAGOÛT DE SAUCISSES ET BŒUF BRAISÉ 21,00 \$

Rôti de palette effiloché cuit lentement dans une sauce tomate avec champignons et légumes, sauce dans laquelle on a ajouté des morceaux de saucisses italiennes, garnis de copeaux de parmesan.

HAMBURGER STEAK 17,50 \$

Bœuf de la ferme *Bon Bœuf*, sans hormones et nourri à l'herbe, servi avec une sauce échalotes et bière brune de microbrasserie du Québec. Accompagné de riz et de légumes sautés.



DESSERTS

GÂTEAU CHOCO-CARAMEL 6,95\$

GÂTEAU AU FROMAGE 6,95\$

TARTE À LA LIME 6,95\$

CRÈME BRÛLÉE
À L'ÉRABLE DU QUÉBEC 7,75\$

GÂTEAU AUX CAROTTES 6,95\$



PLATS VÉGÉTARIENS

BURGER VÉGÉTALIEN 17,75\$

Galette composée de haricots noirs, aubergines, champignons sautés, avec sauce crémeuse, coriandre et lime. Accompagnement de chips maison et petite salade du jour.

CHILI VÉGÉTARIEN 17,50\$

Mélange d'épices et de légumes constitués de piment fort, de paprika, d'ail, de cumin, d'origan, de girofle, d'oignons, de carottes, de poivrons, de tomates, de haricots rouges ainsi que de tofu broyé.

RIBS DE TEMPEH BBQ 17,50\$

Tempeh mariné dans une sauce barbecue maison caramélisée au four. Servi avec nos chips maison et salade de Kale.

BREUVAGES

Café 3,25\$

Thé / tisane 2,75\$

Lait 3,95\$

Café espresso 3,50\$

Cappuccino 4,00\$

Allongé 4,00\$

Café brésilien 8,50\$

Café Baileys ou Courreur des bois 7,50\$

Eau gazéifiée 3,50\$

Boissons gazeuses 2,95\$

Bouteille d'eau 2,50\$

Jus 3,50\$

Guru 5,00\$

Chocolat chaud du bistro 4,50\$