



CARIBOU GOURMAND

Bistro de Terroir Québécois
5308 Boul St Laurent
Montréal H2T 1S1 - Mile End
Tél : 438 387 6677
caribougourmand.com

MENU PRINTEMPS SOUPER

A PARTAGER

Planche apéro du Caribou - 23

2 charcuteries du moment, 2 fromages artisans du Québec, grains de raisin, pain au levain toasté, trempette du moment, assortiment de noix, pickles maison.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Goujonnettes de morue - 6/14\$ - 12/22\$

Bouchées de morue panées croustillantes accompagnées d'une sauce tartare maison et quartier de citron.

: Vin blanc Québécois Capella

Trempette de radis roses - 14

Tranches de radis mélangées avec du yaourt grec à l'ail et aux herbes, huile d'olive, accompagnées de légumes croquants et tranches de baguettes croustillantes.

Pilons de canard - 6/14\$ - 12/22\$

En provenance du Lac Brome, laqués à l'érable et sauce barbecue et accompagnés d'une crème sûre aux herbes.

: Vin rouge Les Darons

ENTRÉES

Gravlax de cerf - 17

Viande de cerf préparée en gravlax, crème sûre aux herbes du bas du fleuve, pickles de betterave, confit de canneberges et croûtons de bagels.

: Vin rouge Beaujolais le Ronsay

Tartelette chèvre et asperges - 14

Pâte brisée au cheddar garnie d'un caviar de courgette et d'une mousse de fromage de chèvre et ricotta. Accompagnée d'asperges fraîches, pickles d'asperges et le tout posé sur une salade de roquette assaisonnée.

: Vin blanc bio Chenin Attrape moi si tu peux

Entre lac et océan - 16

La fraîcheur d'un tartare d'omble chevalier au citron et fenouil, associé à un gravlax de saumon au cidre de glace et sirop d'érable, le tout accompagné d'une sauce crémeuse au poivre rose et de tranches de baguettes croustillantes.

: Vin blanc Chardonnay la Folie saint Auril

Crabe cake - 17

Recette authentique avec chair de crabe, pomme de terre, herbes, cornichons, câpres, le tout enrobé de panko croustillant. Servi avec une sauce crémeuse légèrement citronnée.

: Vin blanc Québécois Capella

Loup Marin des îles de la Madeleine* (Phoque) - 18

En tataki avec une crème sûre aux herbes du bas du fleuve, coulis d'argousier des cantons de l'Est, vermicelles de riz et caviar de moutarde.

: Vin rouge Bio Côtes du Rhône Terre de Mistral Remy Ferbras

EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5

Mesclun assaisonné - 4

ALLERGIES ? C'est important, parlez-en à votre serveur.euse !

De nombreux allergènes sont présents en cuisine et peuvent entrer en contact avec votre plat. Pour les intolérances au gluten, des options sont possibles. N'hésitez pas à demander.

PLATS

Burger de yack - 25

Dans un pain brioché artisanal, galette de yack de la ferme Yakiti Yack de Bolton est, oignons confits à l'érable, brie double crème, pickles de concombres, mayonnaise maison, bébé épinard. Accompagné de mesclun et frites maison.

Option gourmande : ajoute du bacon croustillant + 2\$.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Fruite arc-en-ciel - 32

En provenance de la pisciculture des bobines, laquée d'un beurre citronné à l'érable, accompagnée d'un velouté de petits pois et chorizo grillé, puis décorée d'une gremolata de pacanes torréfiées.

: Vin blanc Riesling Lucien Albrecht

Chou-fleur doré - 25

Tranche de chou-fleur cuisinée au beurre et épices douces, avec purée de patates douces à la lime, lentilles beluga, éclats de pistaches torréfiées et herbes fraîches.

: Vin blanc Touraine Joël Delaunay

Osso bucco de bison - 39

Braisé plusieurs heures dans un bouillon au vin rouge, herbes et légumes, accompagné d'une polenta crémeuse au fromage en grains.

: Vin rouge Bordeaux grande réserve Mayne Valentin 2016

Côtes levées de porc naganano - 32

100% québécoise, marinées avec une sauce chocolat et bière stout puis cuite au four et accompagnées d'une grosse patate farcie de bacon et de vieux cheddar.

: Vin rouge Cahors Combal

Mon petit canard - 34

Poitrine de canard du Québec cuite à la plancha, avec une sauce acidulée aux betteraves et framboises, accompagnée d'un risotto au curcuma.

: Vin rouge Georges 2017

Bavette de bœuf - PM

Du marché Jean Talon, sur le grill, sauce du jour, mesclun et frites maison.

: Vin rouge Bordeaux grande réserve Mayne Valentin 2016

Côte de bœuf vieillie* (à partager ... ou pas) - PM

Viande de bœuf Canadienne AAA vieillie 60 jours, os à moelle et sauce du jour, accompagnée d'une patate farcie de bacon et vieux cheddar et mesclun.

: Vin rouge Gigondas

DESSERTS

(Tous nos desserts sont fabriqués sur place par notre cheffe pâtissière)

Ramène pas ta fraise - 13

Un cercle de meringue, garnie d'une crème pâtissière à la vanille, de crème fouettée, de coulis de fraise et de fraises fraîches.

Citron framboise - 12

Biscuit croquant aux amandes garni d'un coulis de framboises et d'un crémeux au citron décoré de menthe gélifiée et de framboises fraîches.

Choco pistache - 13

Chou au chocolat garni d'une ganache au chocolat noir et décoré d'une ganache montée à la pistache et de pistaches fraîches. Gourmandise assurée.

Croustade des cantons - 11

Pâte croquante aux amandes garnie de bleuets, camerises et pommes du Québec, recouverte d'une délicieuse croustade. Servie tiède avec une boule de glace vanille.

PM : Prix du marché



: Accord vin suggéré

* : Selon arrivage



: Végétarien

Suivez nous

