



la belle | la barbe

BISTRO URBAIN

LES PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES DU QUÉBEC 32/ PLANCHE
 INFORMEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR POUR CONNAÎTRE LA SÉLECTION DE FROMAGE

PLANCHE INDIVIDUELLE 37/ PLANCHE
 CHOISISSEZ TROIS ENTRÉES ET FAITES-EN VOTRE PLAT PRINCIPAL

PLANCHE À PIOCHER* 45/ PERS.
 INSPIRATION DU MOMENT EN DEUX SERVICES
 VOUS DÉCIDEZ DE PIOCHER? PARTAGEZ VOTRE EXPÉRIENCE EN IMAGE!  #PLANCHEAPIOCHER

PLANCHE CARNIVORE* 53/ PERS.
 COMBINAISON DE VIANDES SELON LE MARCHÉ

PLANCHE CARNIVORE XXL PRIX DU MARCHÉ
 UNE GIGANTESQUE PIÈCE APPRÊTÉE SELON L'HUMEUR DU CHEF!

* MINIMUM 2 PERSONNES

LES ENTRÉES

POUTINE «PULLED PORK» 14
 SAUCE AU POIVRE AU WHISKEY BUFFALO TRACE

TARTARE DE BOEUF FORESTIER 16
 CHAMPIGNONS FUMÉS, BACON À L'ÉRABLE, COPEAUX DE PARMESAN, DIGNONS FRITS

TARTARE DE SAUMON AU CHIMICHURRI ET POIS WASABI 16
 DIGNONS VERTS, ÉCHALOTES, CHIMICHURRI MAISON

TARTARE DE THON À CHAIR ROUGE À L'ORIENTALE 16
 LÉGUMES MARINÉS, CRUMBLES DE TEMPURA

SALADE CÉSAR DE CHOIX DE BRUXELLES GRILLÉS 16
 BACON, TUILE DE PARMESAN

SALADE DE BETTERAVES DEUX COULEURS 16
 RICOTTA MAISON FUMÉE, NOIX DE PIN, BASILIC, VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

SALADE DE CALMARS FRITS DE LA BELLE 16
 RADICCHIO, DIGNONS VERTS, CIBOULETTE, ÉMULSION AUX TOMATES FUMÉES

BOUDIN NOIR POÊLÉ SUR PÂTE FEUILLETÉE 15
 SAUCE AUX POMMES CARAMELISÉES ET CALVADOS

SAUTÉ DE CHAMPIGNONS DU QUÉBEC 16
 PAIN GRILLÉ, RADIS MARINÉS, COPEAUX DE PARMESAN, CHIPS DE PANAI

BURRATA ENTIÈRE 24
 TOMATES FRAÎCHES, MICRO-BASILIC, ÉCHALOTES MARINÉES, BALSAMIQUE BLANC
 (SUPPLÉMENT DE 7\$ SUR PLANCHE INDIVIDUELLE)

CEVICHE DE PÉTONCLES 19
 NOIX DE COCO, CORIANDRE, POMME GRENADE, CONCOMBRES, DIGNONS ROUGES
 (SUPPLÉMENT DE 3\$ SUR PLANCHE INDIVIDUELLE)

FOIE GRAS POÊLÉ, PAIN BRIOCHÉ MAISON 24
 SAUCE AUX FRAISES, GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES, RHUBARBE MACÉRÉE
 (SUPPLÉMENT DE 7\$ SUR PLANCHE INDIVIDUELLE)

LES HUÎTRES VARIÉTÉ SELON ARRIVAGE
 *NON DISPONIBLES SUR PLANCHES INDIVIDUELLES
 FRAÎCHES UNITÉ 3\$ DOUZ. 30\$ ROCKEFELLER UNITÉ 4\$ DOUZ. 40\$

HUÎTRES À 1\$*

DU DIMANCHE AU JEUDI
 DÈS 17H!!!

PLATS PRINCIPAUX

CAVATELLI MAISON AUX CHAMPIGNONS, RICOTTA FUMÉE MAISON
SAUTÉ DE CHAMPIGNONS, RÉDUCTION DE FOND DE CHAMPIGNONS, PARMESAN

AGNOLETTI FARÇIS AUX CHOUX FLEUR ET À LA TRUFFE
VELOUTÉ DE POIREAUX ET PETIT POIS, ZESTES DE CITRON

TARTARE DE BOEUF FORESTIER
CHAMPIGNONS FUMÉS, BACON À L'ÉRABLE, COPEAUX DE PARMESAN

TARTARE DE SAUMON AU CHIMICHURRI ET POIS WASABI
DIGNONS VERTS, ÉCHALOTES, CHIMICHURRI MAISON

TARTARE DE THON À CHAIR ROUGE À L'ORIENTALE
LÉGUMES MARINÉS, CRUMBLES DE TEMPURA

BAVETTE DE BOEUF, SAUCE À LA BIÈRE ROUSSE ET DIGNONS CARAMÉLISÉS
LÉGUMES DE SAISON ET FRITES MAISON

MORUE NOIRE POÊLÉE AU BEURRE NOISETTE
SALADE DE CONCOMBRES, COURGETTES ET ANETH, BISQUE DE HOMARD MAISON

FISH & CHIPS MAISON 2/24
LONGE DE MORUE EN TEMPURA, SAUCE TARTARE, RÉMOULADE, CORNICHONS ET FRITES

COQUILLE ST-JACQUES DÉCOMPOSÉE 3/28
PURÉE DE P-D-T À L'AIL CONFIT, SAUTÉ DE CREVETTES, POIREAUX ET BACON, PÉTONCLES POÊLÉS

CÔTE DE VEAU DU QUÉBEC CUIE SOUS VIDE 42
POMMES DE TERRE RATTES, CAROTTES RÔTIÉS, BETTE À CARDE, CHIMICHURRI MAISON

TERRE ET MER 2.0 51
LA FAMEUSE BAVETTE DE LA BELLE ET LA BARBE ACCOMPAGNÉE DE PÉTONCLES, LÉGUMES DE SAISON ET FRITES

MENU ENFANT

29
31

- GRILLED CHEESE AU BACON ET FRITES
- MAC AND CHEESE À LA PANCETTA
- FISH AND CHIPS MAISON
- MINI BURGER ET FRITES

TORTE AU CHOCOLAT INCLUSE
*10 ANS ET MOINS

10

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE STYLE CROUSTADE AUX POMMES	9
VERRINE AU CITRON ET FROMAGE À LA CRÈME	9
TARTE AUX PACANES	9
TIRAMISU	9
TORTE AU CHOCOLAT	9

DU SUCRE... «À PLANCHE!» 24

LES P'TITS EXTRAS

TRANSFORMEZ VOS FRITES EN POUTINE	6
SAUTÉ DE CREVETTES AU VIN BLANC ET AIL CONFIT	10
PÉTONCLE POÊLÉ (UNITÉ)	6
FOIE GRAS POÊLÉ	14

PARTAGEZ VOS PHOTOS ET COMMENTAIRES AVEC NOUS!



#PlancheAPiocher