



Chères clientes et chers clients,

Voici la dernière mouture de notre carte.

Certains plats demeurent depuis notre ouverture en novembre 2001. Certains ont changé en suivant la fluctuation de la disponibilité des aliments. D'autres ont laissé leur place à des nouveaux venus qui, nous le souhaitons fortement, vous feront revenir semaine après semaine comme vous le faites depuis plus de 15 ans.

Parlez de nous sur les réseaux sociaux. Ça nous fait chaud au cœur. www.facebook.com/bistrocoing

Pour plus de discrétion, pour tous commentaires, vous pouvez également m'appeler ou m'écrire directement.

Merci de nous choisir. C'est un plaisir de vous servir.

Sébastien Masson / Propriétaire / smasson@coing.ca / Cellulaire : 514 995-2574

Soupe du jour 5,00

ENTRÉES

• Gravlax de saumon (saumon, radis, concombre, oignons marinés, crème sûre)	11,00	• Calmars frits (servis avec mayo aïoli)	9,80
• Assiette de charcuteries (en provenance de La Réserve du Comptoir)	14,00	• Fondue parmesan maison (avec sauce tomate et légumes marinés épicés)	10,00
• Carpaccio de betteraves, roquette, cromesquis de fromage de chèvre	9,60	• Crab Cake (mayo au paprika fumé)	10,00
• Tartare de bœuf classique	12,00	• Frites de patates douces, mayo épicée	5,40
• Petite salade verte	6,00		

SALADES REPAS

		sans viande	avec viande
• Asiatique (épinards, poulet grillé, carottes, fèves germées, arachides, vinaigrette miso gingembre)		15,40	17,40
• Confit de canard et chèvre (laitues, effiloché de canard confit, croûtons de chèvre chaud, noix)		16,00	18,00
• Du pêcheur (laitues, roquette, saumon grillé, radis, oignons rouges, concombres, câpres, vinaigrette crémeuse à l'aneth)			18,00

BURGERS & SANDWICHS

• Burger « Coin G » (6 oz bœuf, fromage de chèvre, avocat, bacon, oignons confits, laitue, tomate, mayo)	16,00	• Burger de saumon, sauce tartare	16,60
• Burger boeuf (6 oz bœuf, cheddar d'Ile-aux-Grues, oignons & champignons sautés, laitue, tomate, sauce BBQ maison à la bière)	13,40	• « Presse Végé » (ciabatta aux légumes grillés, chèvre et pesto de tomates séchées)	15,40
• Burger « Le Gastronom » (6 oz bœuf, cheddar d'Ile-aux-Grues, bacon, oignons confits, laitue, tomate, mayo)	13,80	• Wrap grillé au poulet, frites de patates douces (poitrine de poulet grillée, tomate, laitue, bacon, cheddar, mayo au pesto)	13,00
• Burger « Le Gracieux » (6 oz bœuf, fromage de chèvre, oignons confits, laitue, tomate, mayo)	14,40	• Burger poulet grillé BLT (mayo miel / Dijon)	14,00
		• Frites de patates douces & mayo épicée	5,40

Tous les burgers et sandwichs sont servis avec choix de frites maison, salade verte ou moitié-moitié.
Remplacez les frites maison par des frites de patates douces pour 1\$.

PÂTES

• Fusillis pancetta, oignons, champignons, fromage cacioavallo et demi-glace	16,40	• Ravioli courge, ricotta et amandes, crème de brie, épinards, noix de Grenoble	16,40
• Penne pesto de basilic, poulet, poivrons et oignons rôtis	17,00	• Pâtes – portion enfant (Penne, sauce tomate, copeaux de parmesan)	5,00
• Linguine de blé, légumes grillés, pesto, sauce tomate	16,00		

Les pâtes sont servies avec des copeaux de Grana Padano (parmesan jeune). Extra copeaux : + 0,80

RÉSISTANCE

• Jarret d'agneau, couscous raisins, amandes et fines herbes	24,00	• Tartare de bœuf classique & frites	21,00
• Steak & frites (bavette de bœuf grillée, sauce chimichurri, servie avec frites)	21,00	• Risotto d'effiloché de canard confit, épinards et parmesan	19,00
• Tartare de saumon épicé	20,00	• Filet de saumon poêlé, lentilles, lardons de saumon fumé et petits légumes	22,00
		• Résistance - portion enfant (filet de poulet grillé servi avec frites)	5,60

Plats pour emporter : -15%

BREVAGES

• Lait	2,20	• Canneberges	3,00
• Orange	3,00	• Jus de tomates ou de légumes	2,40
• Pomme	3,00	• Perrier	3,60
• Thé glacé	3,00	• Jus G	3,80
• Pepsi, Pepsi diet, 7up, Ginger Ale	2,40	(orange, pamplemousse, canneberge, cassis)	
• San Pellegrino (750 ml)	5,40		

CAFÉS

• Café filtre	2,40
• Espresso (court ou allongé)	3,40
• Espresso double	4,40
• Cappuccino	4,20
• Café au lait (tasse ou bol)	3,80 / 5,00
• Café espagnol ou brésilien	11,00

THÉS & TISANES

• Thé	2,20
• Thé vert	2,20
• Earl Grey	2,20
• Tisanes	2,20
• Chocolat chaud (tasse ou bol)	3,20 / 4,60

À l'exception du café filtre, tous les cafés peuvent être faits avec du café décaféiné.

BIÈRE EN FÛT

	Verre	Pinte	Pichet	EN BOUTEILLE	
• Boréale blonde				• 1664	5,00
• Boréale rousse	4,80	7,00	19,00	• 1664 blanc	5,40
• Cheval blanc					

COCKTAILS COIN G

• Gouleyant (vodka, liqueur de melon, jus d'orange)	7,40
• Gosier (vodka, jus de canneberges, rim de sucre épicé)	7,40

APÉROS

• Muscat	6,40	• Dry Martini	7,40	• Chivas Regal	9,00
• Pineau des Charentes	6,40	• Cosmopolitain	7,80	• Cognac	8,40
• Bloody Caesar, rim aux épices funky	7,40	• Margarita	8,00	• Porto Tawny 10 ans	8,00
		• Kir	7,00	• Porto LVB	6,40
				• Glenmorangie	11,00

DIGESTIFS

DESSERTS

• Fondant au chocolat, glace vanille	7,00	• Panna cotta vanille, compote de petits fruits	6,80
• Key Lime Pie et glace vanille (verrine)	7,40	• Mousse au chocolat, crumble	7,40
• Tarte au sirop d'érable de Frelighsburg	6,80	• Pouding chômeur, 100% érable	7,80
• Gâteau aux carottes	7,00		

Resto bistro Le Coin G
8297 Saint-Dominique, Montréal, QC, H2P2L2
514 388-1914 www.coing.ca