



Bistro de Terroir Québécois  
5308 Boul St Laurent  
H2T 1S1 - Mile End - Montréal  
Tél : 438 387 6677  
[caribougourmand.com](http://caribougourmand.com)



# MENU AUTOMNE

## LUNCH & SOUPER

### A PARTAGER

#### Planche apéro charcuteries & fromages d'ici - 16

Charcuterie maison, 2 fromages d'ici, pain au levain toasté, grains de raisin, creton maison, confit de griottes, assortiment de noix, fruits secs et condiments.

Vin rosé Manoir 2020

#### Planche apéro végé & fromages d'ici - 16

Bâtonnets de carottes et concombre, 2 fromages d'ici, pain au levain toasté, fromage fouetté aux herbes, grains de raisin, confit de griottes, assortiment de noix, fruits secs et condiments maison.

#### Creton maison à la bière rousse - 10

Avec crouton de pain toasté à l'huile d'olive, cornichons, moutarde de dijon.

#### Pilons de Canard - 3/6\$ - 6/10\$ - 12/16\$

Laqués à l'érable, crème sure aux herbes.

#### Brie fondant caramélisé - 18

Brie double crème du Québec, caramélisé à la bière avec poires, canneberges, pacanes et sirop d'érable. Accompagné de crouton de pain toasté.

Vin blanc Riesling Joseph Beck 2019

### ENTRÉES

#### Velouté de panais au beurre d'arachides - 9

Arachides grillées, croutons de pain gratinés au parmesan, chips de carottes

Option non-végé : Chips de carottes remplacées par bacon croustillant.

#### Loup Marin de l'île de la Madeleine\* (Phoque) - 15

Façon tataki, crème sûre au fromage bleu, mousse de caribou, noix de grenoble et caviar de moutarde.

#### Tartare de duo de saumon - 14/27

Saumon frais et gravlax à la betterave, concombre, bacon croustillant, lime, herbes fraîches, coulis de mangue et chips de tortilla.

Le format plat est accompagné de frites maison et mesclun

Vin blanc Arbolencia 2020

#### Tartare de Bœuf d'automne - 14/27

Boeuf du marché Jean Talon, noix de grenoble, sauce tartare maison au whisky, poire, herbes fraîches, pomme paille et croutons.

Le format plat est accompagné de frites maison et mesclun

Vin rouge Canis Minor 2019

### EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 4

Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de champignons - 6

### PLATS

#### Burger de Yack de la ferme Yakiti Yack - 20

Pain brioché artisanal avec bacon croustillant, vieux cheddar Le Gédéon, bébé épinard, tomate ancestrale, sauce burger maison, mesclun et frites maison.

**Pas suffisant ? Deux fois plus de viande et de fromage dans le MAXI Burger + 8\$**

Vin rouge Marquès de Chivé 2017

#### VégéBurger - 20

Pain brioché artisanal, galette feta, betterave et quinoa, purée d'avocat, chips de kale, bébé épinard, crème sûre aux herbes, mesclun et frites maison.

Vin rouge La Brossette 2018

#### Orzotto crémeux d'automne - 24

Brie double crème fondant, courge butternut croquante, courgettes, oignons, noix de grenoble concassées et bébé épinard.

Vin rouge Pinot Noir Elégance 2019

#### Aiglefin boréal - 26

Filet d'aiglefin de Nouvelle-Ecosse nappé d'un beurre blanc infusé au thé du Labrador. Accompagné d'une purée de brocoli au basilic et carottes glacées.

Vin blanc Touraine 2020

#### Civet de cerf rouge - 24

Mijoté au vin rouge avec champignons, canneberges et petites pommes de terre de l'île d'Orléans

Vin rouge Cahors Lionel Osmin 2016

#### Magret de canard de la ferme Basque\* - 28

Sauce au porto et chocolat, champignons sautés et petites pommes de terre croustillantes.

Vin rouge Sansa vin nature 2019

#### Bavette de Bœuf 1855 - PM

Sur le grill, sauce du moment, mesclun et frites maison.

Vin rouge Terre de Mistral 2019

#### Tomahawk - Côte de Bœuf vieillie (pour 2) - PM

Os à moelle et sauce du jour, petites pommes de terre de l'île d'Orléans, carottes rôties et poêlée de champignons.

Vin rouge Bordeaux Chateau le Gardes 2018

### DESSERTS

#### Profiterole - 10

Un maxi chou garni d'une boule de glace vanille, le tout recouvert d'une sauce au caramel beurre salé et chocolat.

#### Tarte tatin - 9

Pommes pochées et caramélisées sur une pâte brisée, accompagnées d'une boule de glace vanille.

#### Gateau aux carottes - 8

Fondant et moelleux, avec des noix fraîches et un glaçage au fromage frais.

#### Tartelette café liégeois - 9

Pâte sablée au chocolat garnie d'un croustillant praliné, d'un crémeux au café et d'une crème fouettée maison.

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

Toutes allergies non signalées à la commande seront facturées en cas d'erreur

PM

: Prix du marché



: Accord vin suggéré

\* : Selon arrivage



: Plat végétarien