



BISTRO-TAVERNE

MENU

PIC BOIS

BISTRO-TAVERNE - RIVE-NORD - MIRABEL

LES

ENTRÉES



Huîtres froides , selon l'arrivage, mignonnette, citron, tabasco	6 pour 21 \$ / 12 pour 42 \$
Huîtres chaudes , selon l'arrivage	6 pour 27 \$ / 12 pour 54 \$
César à la Woody Woodpecker , laitue iceberg grillée, sauce César, bacon maison, parmesan, croûtons à l'érable	15 \$
Guédille de homard de la Gaspésie , zeste de citron, ail confit, minipita	17 \$
Plateau de charcuteries et de fromages , deux variétés de fromages du Québec, saucissons, rillette, oignons confits aux petits fruits, olives, légumes marinés, salsa de tomates confites aux fruits, pains grillés	36 \$ (pour 2 personnes)
Poutine de luxe , selon l'inspiration de la brigade	14 \$
Tartare de bœuf , mayonnaise, moutarde de Dijon, échalotes, cornichons, câpres, croûtons, fromage halloumi	22 \$
Tartare de saumon en gravlax , chips de crevettes, mayonnaise à la vodka, fraises, aneth, poivre rose et échalotes françaises	19 \$
Ailes de chou-fleur tempura , bacon de tofu, mayonnaise citron à l'ail confit, sauce piri-piri	15 \$
Pieuvre grillée , chorizo, poivrons grillés, câpres, oignons rouges, zeste de citron, fleur de sel	25 \$
Burrata , fromage de bufflonne, focaccia aux herbes, filet d'huile d'olive, salsa de tomates confites aux fruits	prix du marché
Pilons de canard confit , sauce Ancho BBQ	14 \$
Sashimi de thon , radis, concombres, citron, sésame torréfié, vinaigrette d'agrumes	21 \$
Salade de crevettes , pacanes pralinées, vinaigrette à la liqueur de noisettes, melon grillé, oignons verts, vrille de pois	18 \$



Le prix indiqué n'inclut pas les taxes.

Veuillez aviser votre serveur de toute allergie ou intolérance vous concernant.





BISTRO-TAVERNE

LES

CLASSIQUES



Burger Pic Bois , pain au fromage, bœuf haché sur place, relish de bacon, fromage halloumi grillé, salade de chou, mayonnaise ancho BBQ, frites maison	25 \$
Burger Végé , galette de lentilles, mayonnaise Aquafaba, chiffonnade de laitue, faux-mage, frites maison	22 \$
Raviolis au bœuf braisé , champignons café, oignons perlés confits déglacés au calvados, glace de veau, crème	25 \$
Linguine , sauté aux crevettes, ail rôti, chorizo, tomates, poivrons, vin blanc, safran infusé, fromage de chèvre, pacanes, roquette	28 \$
Bavette de bœuf , sauce miel et romarin, légumes poêlés, frites maison	36 \$
Tartare de bœuf , mayonnaise, moutarde de Dijon, échalotes, cornichons, câpres, croûtons, fromage halloumi, frites maison	42 \$
Tartare de saumon en gravlax , chips de crevettes, mayonnaise à la vodka, fraises, aneth, poivre rose et échalotes françaises	37 \$
Carré d'agneau rôti au four , salade de melon grillé, fromage halloumi, tomates, vinaigrette aux herbes	48 \$
Pavé de saumon grillé , salade de pêches grillées, roquette, noix de Grenoble, tomates, vinaigrette au fromage de chèvre	35 \$
Filet mignon (8 oz) , sauce au poivre, grelots, bacon maison, fromage en grains, oignons verts, légumes verts	56 \$
Pétoncles poêlés , caramel de bacon, risotto aux champignons, fond de veau, herbes fraîches, parmesan	48 \$

LES

EXTRAS



Panier de frites maison	6 \$
Légumes de saison	7 \$
Grelots rôtis , fromage en grains, bacon, échalotes vertes	12 \$
Sauté de champignons	12 \$
Pain et beurre	2 \$

LES

DESSERTS



Crème brûlée au Frangelico , mascarpone au café, caramel de dattes à la bière noire, tuile de caramel	12 \$
Gâteau au fromage , pêches grillées, croustillant d'avoine	12 \$
Ganache chocolat noir , caramel salé, moelleux de biscuit Oreo et fromage à la crème	12 \$





COCKTAILS

PIC BOIS

BISTRO - TAVERNE - MIRABEL

LES

COCKTAILS



PRINTEMPS – ÉTÉ 2024

LE ROSE BONBON

Vodka, triple sec, sirop simple, jus de citron et jujubes de framboise

15\$

LE GINEAU DE ROSEMÈRE

Gin Km12, Menaud de Charlevoix, soda, zeste d'orange, cube de glace

15\$

EL' MEXICO

Téquila, liqueur de cassis, pamplemousse, lime, bière de gingembre

14\$

APÉROL MARGARITA

Téquila, Aperol, jus de lime, sirop simple, orange, glaçons, contour sucré-salé

14\$

PISCO SOUR

Pisco, jus de lime, sirop simple, angustura, émulsifiant, glaçons, contour sucré-salé

12\$

LE SPRITZ À LA FRAISE

Limoncello, prosecco, soda, purée de fraises

15\$

MOJITO À LA PÊCHE

Rhum blanc, soda, jus de citron, sucre brun, pêches en dés, perles à la pêche, menthe fraîche

15\$

LES CLASSIQUES PIC BOIS

LE SPRITZ À GERMAIN

Prosecco, liqueur St-Germain, soda, menthe, romarin

14\$

J'PAS SÛR DE TA PÊCHE

Amaretto, schnaps aux pêches, soda, jus de citron

14\$

OLD FASHIONED

Bourbon, angustura, zeste d'orange, sucre, glaçons, cerise noire

16\$

APÉRO DU PARRAIN

Gin Ungava, liqueur de gingembre, poivre concassé, lime

13\$

NEGRONI

Gin, vermouth rouge, campari, glaçons, tranche d'orange

16\$

NOS MOCKTAILS FAÇON PIC BOIS

LE BASILO

Limonade, basilic, concombre, glaçons

8\$

AMARETTO SOUR À LA CANNEBERGE

Amaretto Noa, citron, jus de canneberge rouge, émulsifiant

10\$

LE SPRITZ À JEUN

Bitter italien, soda, orange, glaçons

10\$

ESPRESSO AMARETTO

Amaretto Noa, café, sirop de citrouille épicée Monsieur Cocktail

11\$

Demandez-nous nos choix de martinis



BIÈRES / SANGRIAS

PIC BOIS

BISTRO - TAVERNE - MIRABEL

LES

BIÈRES



EN FÛT

VERRE

PINTE

Pic Bois - 5 % (Blonde aux reflets dorés)	7 \$	9 \$
Stella Artois - 5,2 % (Blonde de type pils de Belgique)	-	12 \$
Kronenbourg Blanche 1664 - 5 % (Saveurs d'agrumes et de coriandre)	-	11 \$
P'tite maudite - 4 % (Rousse aux arômes de malt et de caramel)	9 \$	11 \$
Bière du Patron	9 \$	11 \$
Goose Island IPA - 5,9 % (IPA houblonnée, épicée aux saveurs fruitées)	-	11 \$
Corona - 4,6 %	-	11 \$

EN BOUTEILLE / EN CANETTE



Corona sans alcool	-	7 \$
Labatt 50	-	7 \$
Guinness	10 \$	-
Variété de canettes des microbrasseries de la région	10 \$	-

LES

SANGRIAS



La Rosée (Vin rosé, limoncello, gin, soda, limonade, pêches congelées, perles aux pêches)	14 \$	36 \$
La Rouge (Vin rouge, liqueur d'orange, vodka, jus d'orange, Sprite et petits fruits)	14 \$	36 \$
La Blanche (Vin blanc, gin Cherry River framboise et lime, schnaps aux pêches, jus d'ananas, jus de canneberge blanche, Sprite et petits fruits)	14 \$	36 \$
Les Bulles (Prosecco, St-Germain, vodka, limonade, soda, citron et petits fruits)	15 \$	38 \$





VINS

PIC BOIS

BISTRO-TAVERNE - RIVE-NORD

BLANCS

FRANCE		
Bourgogne Aligoté, A. Bichot – BOURGOGNE Aligoté	11 \$	45 \$
Maison Castel – PAYS D'OC Chardonnay, Viognier	11 \$	45 \$
Pointe d'Agrumes – LOIRE Sauvignon blanc		45 \$
St-François – CÔTES DU RHÔNE Grenache, Viognier		45 \$
Château Sainte-Marie, Entre-deux-Mers – BORDEAUX Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle	11 \$	47 \$
Les 3 Parcelles – VALLÉ DE LA LOIRE Chenin blanc		50 \$
Chablis, A. Bichot – BOURGOGNE Chardonnay	15 \$	65 \$
ITALIE		
Mezzacorona Pinot Grigio – TARENTIN-HAUT-ADIGE Pinot gris	10 \$	40 \$
Castello di Pomino – TOSCANE Chardonnay, Pinot blanc		50 \$
AUTRES PAYS		
Catarina – PORTUGAL, SETUBAL Fernaio pires, Chardonnay, Arinto	10 \$	40 \$
Huber Vision – AUTRICHE Gruner Veltliner		47 \$
Pas sages – ONTARIO Riesling		47 \$
Pas sages Orange – ONTARIO Vidal, Chardonnay		48 \$
Kim Crawford, Chardonnay – N.-ZÉLANDE, SOUTH ISLAND Chardonnay	12 \$	50 \$
Kim Crawford, Sauvignon – N.-ZÉLANDE, SOUTH ISLAND Sauvignon blanc	12 \$	50 \$
Carmel Road – É.-U., CALIFORNIE Chardonnay	12 \$	58 \$
La Crema – É.-U., CALIFORNIE Chardonnay	15 \$	70 \$

Le prix indiqué n'inclut pas les taxes.



VINS

PIC BOIS

BISTRO-TAVERNE - RIVE-NORD

ROSÉ

FRANCE

Château Grand Escalion – VALLÉE DU RHÔNE Grenache, Syrah, Mourvèdre	10 \$	40 \$
Miraval – PROVENCE Cinsault, Grenache, Syrah		55 \$

BULLES

FRANCE

Louis Bouillot, Perle d'Aurore Crémant – BOURGOGNE Pinot noir, Gamay	14 \$	58 \$
Taittinger Brut Réserve – CHAMPAGNE Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier		150 \$
Laurent-Perrier Brut – CHAMPAGNE Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay		150 \$
Laurent-Perrier Brut Rosé – CHAMPAGNE Pinot noir		220 \$

AUTRE PAYS

Villa Sandi Prosecco – ITALIE, VÉNÉTIE Glera	10 \$	40 \$
---	-------	-------

ROUGES

FRANCE

Plan de Dieu – CÔTES DU RHÔNE Grenache, Syrah, Mourvèdre		45 \$
Bourgogne Origines A.Bichot – BOURGOGNE Pinot noir		55 \$
Château Pey La Tour Réserve – BORDEAUX Merlot, Cabernet-sauvignon, Petit verdot		55 \$
Les Meysonniers, Crozes-Hermitage – BIO – VALLÉE DU RHÔNE Syrah		70 \$

ITALIE

Mezzacorona, Pinot noir – TARENTIN-HAUT-ADIGE Pinot noir	10 \$	40 \$
Prugneto Sangiovese, Nespoli – ÉMILIE-ROMAGNE Sangiovese		50 \$
Bolla Valpolicella Ripasso – VÉNÉTIE Corvina	12 \$	50 \$
Castello di Nipozzano Riserva – TOSCANE Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot	13 \$	60 \$
Rocca chianti classico riserva – TOSCANE Sangiovese, Cabernet-sauvignon		60 \$
Villa Antinori – TOSCANE Sangiovese	13 \$	62 \$
Caburnio – TOSCANE Cabernet-sauvignon, Alicante, Merlot	15 \$	64 \$
Le Volte dell'ornellaia – TOSCANE Merlot, Sangiovese, Cabernet-Sauvignon	15 \$	67 \$
La Massa Toscane – TOSCANE Sangiovese, Cabernet-sauvignon		68 \$
Alter, Pio Cesare – PIÉMONT Nebbiolo		72 \$
Barolo béni di Batasiolo – PIÉMONT Nebbiolo		80 \$
Lucente Luce della Vite – TOSCANE Merlot, Sangiovese		80 \$
Amarone San Raffaele – VÉNÉTIE Corvina, Rondinella, Corvinone		115 \$
Castelgiocondo Brunello-di-Montalcino – TOSCANE Sangiovese		115 \$
Rocca delle Macie, Roccato – TOSCANE Sangiovese, Cabernet-sauvignon		115 \$
Barolo Pio Cesare – PIÉMONT Nebbiolo		175 \$

Le prix indiqué n'inclut pas les taxes.



Le prix indiqué n'inclut pas les taxes.



ROUGES

AUTRES PAYS

		
Vale do Bomfim Douro – PORTUGAL, DOURO Tinta barroca, Touriga franca, Touriga nacional, Tinta roriz		40 \$
Private Collection Mondavie – É.-U., CALIFORNIE Cabernet-sauvignon, Syrah, cabernet franc	12 \$	47 \$
Yalumba Organic Shiraz – BIO – AUSTRALIE, BAROSSA Shiraz		47 \$
Château St-Jean Cabernet-Sauvignon – É.-U., CALIFORNIE Cabernet-sauvignon		50 \$
Celeste Crianza – ESPAGNE, VALLÉE DU DUERO Tempranillo		54 \$
Juan Gil Monastrell – ESPAGNE Monastrell	12 \$	55 \$
Muga Reserva – ESPAGNE, RIOJA Tempranillo, Grenache		60 \$
Carmel Road – É.-U., CALIFORNIE Pinot noir	14 \$	65 \$
Meiomi – É.-U., CALIFORNIE Pinot noir		65 \$
Treana – É.-U., CALIFORNIE Cabernet-sauvignon, Syrah		100 \$
Osoyoos Larose, Le Grand Vin – CANADA, VALLÉE DE L'OKANAGAN Merlot, Cabernet-sauvignon, Cabernet franc		115 \$

Demandez notre carte compléments