



BISTRO-TAVERNE

MENU

PIC BOIS

BISTRO-TAVERNE - RIVE-NORD - CHARLEMAGNE

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 \$
Soupe à l'oignon, pommes, caramel, chips de cheddar et torsade fromagée	12 \$
Plateau de charcuteries et de fromages, deux variétés de fromages du Québec, rilette, oignons confits aux petits fruits, olives, légumes marinés, salsa de tomates confites aux fruits, pains grillés	38 \$ (pour 2 personnes)
Poutine de luxe, selon l'inspiration de la brigade	15 \$
Poutine régulière	12 \$
Tartare de mignon de bœuf, échalotes, cornichons, câpres, mayonnaise à la Dijon, croûtons, halloumi grillé	24 \$
Tartare de saumon en gravlax, échalotes, cornichons, câpres, mayonnaise, hoisin, chips de crevette, frites maison	20 \$
Tartare de thon mexicain, thon Saku, pommes vertes, guacamole à la coriandre, croustilles de maïs, garniture de jalapenos marinés, frites maison	24 \$
« Ailes » de chou-fleur tempura, bacon de tofu, jalapenos marinés, sauce général Tao, mayonnaise miso	22 \$
Croustillant de fromage Calumet en croûte de pacanes caramélisées, compote de pommes, fleur de sel et juliennes de pommes	16 \$
Pilons de canard confit, sauce Ancho BBQ	16 \$
Cinq crevettes flambées au saké, crème, sur salade wakamé et graines de sésame torréfiées	22 \$
Rouleau frit style Rangoon, chair de homard, chair de saucisse, fromage à la crème, mayonnaise au citron et ail confit, vrilles de pois	16 \$



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 du Québec, salade de chou, mayonnaise ancho BBQ, frites maison	25 \$
Burger Végé , galette de lentilles, mayonnaise Aquafaba, chiffonnade de laitue, faux-mage, ketchup aux fruits, frites maison	22 \$
Raviolis aux crevettes , sauté de bacon et céleri flambé à la vodka, bisque de homard Bloody Caesar, vrilles de pois	25 \$
Fettucine , canard confit, canneberges séchées, amandes, oignons verts, flambés à la liqueur d'orange, fond de veau crémeux, parmesan, vrilles de pois	24 \$
Bavette de bœuf , sauce miel et romarin, légumes poêlés, frites maison	37 \$
Tartare de mignon de bœuf , échalotes, cornichons, câpres, mayonnaise à la Dijon, croûtons, halloumi grillé, frites maison	48 \$
Tartare de saumon en gravlax , échalotes, cornichons, câpres, mayonnaise, hoisin, chips de crevette, frites maison	40 \$
Tartare de thon mexicain , thon Saku, pommes vertes, guacamole à la coriandre, croustilles de maïs, garniture de jalapenos marinés, frites maison	46 \$
Joue de bœuf braisée , oignons caramélisés à la bière, sauce forestière, purée aligot, légumes verts,	40 \$
Pavé de saumon grillé , beurre citronné au thym, couscous israélien torréfié, légumes verts	37 \$
Filet mignon (7 oz) , sauce au poivre, grelots, bacon maison, fromage en grains, oignons verts, légumes verts, crème sûre	60 \$
Pétoncles poêlés , caramel de bacon, risotto aux champignons, fond de veau, herbes fraîches, parmesan	52 \$

LES

EXTRAS

★★★

Panier de frites maison	7 \$
Légumes de saison	10 \$
Grelots rôtis , fromage en grains, bacon, échalotes vertes, crème sûre	15 \$
Sauté de champignons	12 \$
Purée aligot	15 \$
Pain et beurre	2 \$

LES

DESSERTS



Crème brûlée frite à la liqueur de noisette , mascarpone au café, caramel de dattes à la bière noire, tuile de caramel	12 \$
Mi-cuit au chocolat et framboises , crème fouettée à la vanille	12 \$
Pouding chômeur à l'érable , crème glacée à la vanille et flocons à l'érable	12 \$
Extra crème glacée à l'érable	3 \$



