



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 <b>Woody Woodpecker</b> , 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.







LES

**CLASSIQUES**

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

LES

**EXTRAS**

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

LES

**DESSERTS**

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



