



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 <b>Woody Woodpecker</b> , laitue iceberg grillée, sauce César, bacon maison, parmesan, croûtons à l'érable	15 \$
Salade de homard, bok choy, chou nappa, pamplemousse, noix de pacane caramélisées, vinaigrette à l'ail noir, croûtons de pain grillé	24 \$
Plateau de charcuteries et de fromages, deux variétés de fromages du Québec, rillettes, 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	20 \$
Tataki de thon, en croûte de poivre, salade de papaye, lait de coco et curry	22 \$
« 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 \$
Salade d'endive, noix de Grenoble caramélisées, fromage bleu, pomme verte, vinaigrette aux pommes et à l'érable	18 \$
Burrata, tomates confites, vieux balsamique, pain campagnard grillé à l'ail confit	prix du marché

Le prix indiqué n'inclut pas les taxes.  
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 à la courge</b> , bacon maison, champignons du Québec, burrata, crème fraîche	32\$
<b>Fettucine</b> , canard confit, canneberges séchées, amandes, oignons verts, flambés à la liqueur d'orange, fond de veau crémeux, parmesan, vrilles de pois	28\$
<b>Bavette de bœuf</b> , sauce miel et romarin, légumes poêlés, frites maison	38\$
<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>Surf &amp; Turf</b> , tataki de bœuf 4 oz en croûte d'épices de sumac, cocktails de crevettes d'Argentine, raifort, salade de mangue, papaye, nougat, croquant de sésame	45\$
<b>Pavé de saumon</b> , salade d'endive, noix de Grenoble caramélisées, pomme verte, vinaigrette aux pommes	38\$
<b>Filet mignon (7 oz)</b> , sauce au poivre, grelots, bacon maison, fromage en grains, oignons verts, légumes verts, crème sure	62\$
<b>Pétoncles poêlés</b> , caramel de bacon, risotto aux champignons, herbes fraîches, parmesan	55\$

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 sure	15\$
<b>Sauté de champignons</b>	12\$
<b>Pain campagnard grillé</b>	4\$
<b>Extra pétoncle</b>	9\$ ch.
<b>Extra crevette d'Argentine</b>	7\$ ch.
<b>Pain et beurre</b>	2\$





