Menu

L'ARRIVAGE BISTRO

Entrées

Huîtres du moment
Fraîches
15.00$

Poêlée d'asperges
Asperges du Québec poêlées, mousse d'hummus aux amandes, croûtons à l'huile d'olive champignon et sauge, persillade, salade de cresson et radis
12.00$

Feuilleté de tomates
Tomates Heirloom du Québec infusées à l'huile d'olive et oregon, pâte feuilletée, ricotta fraîche, chips de King Oyster et chips de prosciutto
12.00$

Gaspacho
Tomates en serre caramélisées du Québec avec concombres et poivrons rôtis
10.00$

Plats

Tartare de canard
Canard, poudre de kombu, argousier, fraises en serre du Québec, crémeux de jaune d'œuf à l'aneth, avec feuilles de mâches et cressons à l'huile d'olive, frites avec mayonnaise maison
25.00$

Fish and Chips de morue fraiche
Morue fraîche, appareil tempura, salade de choux et pommes Granny Smith, mâches, groseilles et frites avec mayonnaise fait maison
24.00$

Gravlax de bison
Contre-filet de bison, romaine, laitue frisée, endives émincées, oignons rouges perlés, copeaux de parmesan, crumble de pain et ail frit, zestes d'agrumes citron rôti et vinaigrette césar traditionnelle
25.00$

Crab Cake végan
Petit gâteau de tofu, kombu et champignons, sauté de couscous israélien à la betterave, concassé de tomates fumées, vinaigrette aux oignons verts, aubergine et King Oyster grillés et crumble de chips de riz
22.00$

Burger du Québec
Bœuf du Québec avec assaisonnements fait maison, pain brioché maison, oka fumé, Relish de bacon, aïoli au poivre de karimunda avec roquette, frites avec mayonnaise fait maison
21.00$

Agnolottis
Pâtes farcies à la purée de betteraves légèrement fumées et chèvre, réduction de lait d'amande et sauge, un concassé de grenoble torréfié et ricotta fraîche
25.00$

Menu

L'ARRIVAGE
BISTRO

DESSERTS

Pouding Chômeur Boréal

Gâteau au mélilot avec coulis de crème chaude à l'érable avec maïs éclatés au caramel d'érable et fleur de sel de la Côte-Nord

10.00$

Shortcake aux fraises

Pain doré façon moelleux amande et huile d'olive, crème glacée au fromage à la crème, gelée de fraises infusées au basilic, fraises lyophilisées, œufs, amandes, crème glacée au lait de chèvre

10.00$