



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Entrées

DUO DU MARAÎCHER / 5\$

Potage du moment, salade mesclun, vinaigrette aux framboises et sirop d'érable

SALADE ROQUETTE / 9\$

Vinaigrette crémeuse, parmesan et tomates cerises

TERRINE MAISON / 8\$

Croutons et moutarde de Meaux

PIEUVRE GRILLÉE / 15\$

Salade de chayotes grillées à l'oranges et pamplemousses avec huile aux herbes

CALMAR HUMBOLDT FRIT / 12\$

Salsa de mangues et jalapenos sur mayonnaise à la lime

Tartares

SAUMON / 12\$ - 24\$

Fraises, mangues, oignons rouges, mayonnaise au pesto et chiffonnade de menthe

BOEUF / 12\$ - 24\$

Sauce Tartufata, parmesan de jaune d'œuf, câpres, oignons rouges et caviar

THON / 13\$ - 26\$

Lait de coco à la menthe et concombre, gingembre marinée, flocons de coco grillés et chip de won-ton



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Plats

FILET DE PORC DU RANDG 4 / 18\$

Sauce BBQ maison, salade de choux Bruxelles frits, vinaigrette César et bacon fumé

BOUDIN NOIR POÊLÉ / 18\$

Compote de pommes au pastis, frites et légumes

OSSO BUCO DE VEAU / 24\$

Purée de pommes de terre au canard et fromage en grains, champignons et légumes

POISSON DU JOUR / 22\$

Salade de fenouil et maïs sur mascarpone et crostini

ONGLET DE BŒUF / 22\$

Sauce Madagascar, frites et légumes

FOIE DE VOLAILLE / 18\$

Sauce à la bière, frites et légumes

BURGER / 16\$

Bœuf haché maison et cuit sous-vide, champignons poêlés, mayonnaise miel et chipotle, fromage brie, salade, cornichons, tomates et frites

FISH AND CHIP / 19\$

Morue en tempura à la bière, sauce tartare, salade de choux et frites

EXTRA

FRITES / 3\$

LÉGUMES / 3\$