



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistrolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Entrées

DUO DU MARAÎCHER / 6\$

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

PÉTONCLES / 18\$

Émulsion de betteraves, sauce vierge et brunoise de bacon fumé

SALADE ROQUETTE / 10\$

Vinaigrette crémeuse, parmesan et tomates cerises

POUTINE DE BISON / 17\$

Sauce champignons du marché et fromage en grain

FOIE GRAS POÊLÉ / 20\$

Compote de framboises, pain brioché, sauce demi-glace et noix de Grenoble

RIS VEAU POÊLÉ / 18\$

Sauce crème et tamari avec poireaux frits

CALMAR HUMBOLDT ET JALAPENOS FRITS / 16\$

Émulsion d'artichauts et tapenade de tomates séchées

Tartares

SAUMON / 14\$ – 30\$

Guacamole, pommes Granny Smith, câpres, oignons rouges et wasabi

BOEUF / 14\$ - 30\$

Mayonnaise au miel et sambal olek, câpres, oignons rouges et amandes grillées



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistrolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Plats

CUISSE DE CANARD CONFIT / 30\$

Sauce é l'ancienne, salade de quinoa, vinaigrette de citron et mangues avec légumes

BOUDIN NOIR POËLÉ / 28\$

Compote de pommes au pastis, frites et légumes

POISSON DU JOUR / 34\$

Sauce aux endives et miel, émulsion de carottes, noix de pin grillées et légumes

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS / 28\$

Tartufata, parmesan, crème, poireaux et noisettes grillées

FILET MIGNON DE BOEUF / 48\$

Sauce crème au safran et poivre vert, chair de homard, frites et légumes

JOUES DE VEAU BRAISÉES / 36\$

Jus de veau au cacao et jalapeno, purée de pommes de terre au canard et légumes

CARRÉ D'AGNEAU CUIT SOUS-VIDE / 39\$

Olives Kalamata, tombée de tomates, origan, purée et croquants de pois chiches et légumes

EXTRA

FRITES / 5\$

LÉGUMES / 5\$

FOIE GRAS / 10\$