



# BISTRO LOUIS XIV

## CONTACT

TÉLÉPHONE :  
450-723-1249

SITE WEB :  
[www.bistolouis14.com](http://www.bistolouis14.com)

E-MAIL :  
[Louis14auraitaime@hotmail.com](mailto:Louis14auraitaime@hotmail.com)

## Entrées

### DUO DU MARAÎCHER / 6\$

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

### PIEUVRE GRILLÉE / À DÉTERMINER

*Endives confites au miel, fromage de chèvre et brunoise de chorizo*

### 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\$

*Émulsion de courge butternut, sauce aux oignons perlés, crumble et graine de citrouille*

### RIS VEAU POÊLÉ / 18\$

*Fondant de fromage brie, confiture de framboises et jus de veau*

### CALMAR HUMBOLDT ET JALAPENOS FRITS / 16\$

*Émulsion d'artichauts et mayonnaise de tomates séchées*

## Tartares

**Les portions entrées sont servies avec croûtons et les portions repas sont servies avec frites et croûtons**

### SAUMON / 14\$ – 30\$

*Yogourt à l'aneth et citron, sambal olek, câpres, oignons rouges et quinoa frit*

### BOEUF / 14\$ - 30\$

*Parmesan, bacon, sauce césar, câpres et oignons rouges*



# BISTRO LOUIS XIV

## CONTACT

TÉLÉPHONE :  
450-723-1249

SITE WEB :  
[www.bistolouis14.com](http://www.bistolouis14.com)

E-MAIL :  
[Louis14auraitaime@hotmail.com](mailto:Louis14auraitaime@hotmail.com)

# Plats

## CUISSE DE CANARD CONFIT / 30\$

*Sauce à l'ancienne, salade de pommes et betteraves, noix de Grenoble avec légumes*

## BOUDIN NOIR POÊLÉ / 28\$

*Compote de pommes au pastis, frites et légumes*

## POISSON DU JOUR / 34\$

*Ratatouille, beurre au thym, riz basmati et parmesan*

## RISOTTO AUX CHAMPIGNONS / 28\$

*Tartufata, parmesan, crème, poireaux et noisettes grillées*

## FILET MIGNON DE BŒUF / 42\$

*Sauce au fromage bleu, noisettes grillées, frites et légumes*

## JOUES DE VEAU BRAISÉES / 35\$

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

## CERF ROUGE DES APPALACHES (150gr) / 35\$

*Émulsion de céleris raves, sauce aux cerises, champignons enokis frits et légumes*

# EXTRA

FRITES / 5\$

LÉGUMES / 5\$

FOIE GRAS / 10\$