



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistrolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Entrées Soir

DUO DU MARAÎCHER / 6\$

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

DUO D'ESCARGOTS ET OS À MOELLE / 15\$

Sauce au fromage bleu et crème avec noix de Grenoble

SALADE ROQUETTE / 10\$

Vinaigrette crémeuse, parmesan et tomates cerises

POUTINE AUX CREVETTES D'ARGENTINE ET HOMARD / 18\$

Sauce rosée au brandy et fromage en grain

FOIE GRAS POÊLÉ / 20\$

Émulsion de carottes, caramel au romarin et canneberges séchées

RIS VEAU POÊLÉ / 18\$

Sauce tamari, poireaux et crème avec poireaux frits

CALMAR HUMBOLDT / 16\$

Sauce marinara et chiffonnade aux herbes

Tartares Soir

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

SAUMON / 14\$ – 30\$

Guacamole, émulsion de piments chipotle et sirop d'érable, câpres et oignons rouges

BOEUF / 14\$ - 30\$

Sauce tartufata, fromage de chèvre, olives Kalamata, câpres et oignons rouges



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Plats Soir

MAGRET DE CANARD CUIT SOUS-VIDE / 30\$

Sauce aux cerises noires, émulsion de cœur d'artichauts, noisettes grillées avec légumes

BOUDIN NOIR POÊLÉ / 28\$

Compote de pommes au pastis, frites et légumes

POISSON DU JOUR / 34\$

Sauce au miel et endives, lentilles vertes, fumet de poisson, noix de pin grillées et légumes

RISOTTO AUX BETTERAVES ET AMANDES
GRILLÉES / 28\$

Fromage à la crème, poireaux, vin blanc et fondant de brie

FILET MIGNON DE BŒUF / 48\$

Sauce Bordelaise, gratin de fromage raclette, frites et légumes

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ / 35\$

Jus de veau à la Provençale, couscous, tomates cerises confites et légumes

CERF ROUGE DES APPALACHES (150gr) / 38\$

Pond neuf de champignons Portobello, tombée de poireaux, frites et légumes

EXTRA

FRITES / 5\$

LÉGUMES / 5\$

FOIE GRAS / 10\$