



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Entrées du soir

DUO DU MARAÎCHER / 6\$

Potage du moment, salade mesclun, vinaigrette au vinaigre de framboises et sirop d'érable

SALADE ROQUETTE / 11\$

Vinaigrette crémeuse aux poireaux, parmesan et tomates cerises

RAVIOLI DE PINTADE CONFITE / 18\$

Mascarpone, sauce crème aux pleurotes et tartuffata

ESCARGOTS POÊLÉS / 17\$

Sauce au fromage bleu et porto avec noisettes concassées

FOIE GRAS POÊLÉ / 22\$

Gelée de pommes, crostinis grillés et sauce demi-glace

MINI-AUBERGINE FARÇI VÉGAN / 16\$

Ratatouille, faux-mage maison et cajous grillés

CALMAR HUMBOLDT FRIT / 18\$

Sauce marinara et poireaux frits

Tartares

SAUMON / 16\$ – 34\$

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

BOEUF / 16\$ - 34\$

Crevettes pop-corn et huile vierge méditerranéen



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Plats du soir

MAGRET DE CANARD POÊLÉ / 34\$

Sauce Bourgogne, pommes de terre rates sarladaise et légumes

BOUDIN NOIR POÊLÉ / 30\$

Compote de pommes à la cannelle et Vodka, frites et légumes

POISSON DU JOUR / 35\$

Sauce crème au rhum et menthe, émulsion de courge Butternut et salade de radicchio à la lime et graines de citrouille

RISOTTO DE CERF DU QUÉBEC / 33\$

Épaule de cerf fumé et braisé, pesto, crème, parmesan, vin blanc, poireaux et tomates cerises

BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS 1855 / 34\$

Sauce au poivre vert et bière Maudite, frites et légumes

RIS DE VEAU DE LAIT / 45\$

Sauce au foie gras et camerises, frites et légumes

FILET D'ÉPAULE DE BŒUF QUÉBEC / 35\$

Sauce à l'ancienne, gratin dauphinois et légumes

RENVERSÉ DE PÂTÉ CHINOIS VÉGAN / 27\$

Purée de pommes de terre, maïs, lentilles au miso et bacon végétal

EXTRA

FOIE GRAS / 10\$

FRITES / 5\$

LÉGUMES / 5\$

PAIN / 3\$