



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Entrées du soir

POTAGE DU MOMENT / 11\$

SALADE ROQUETTE / 12\$

Vinaigrette crémeuse aux poireaux, parmesan et tomates cerises

DUO D'ESCARGOTS ET OS À MOELLE / 22\$

Sauce crème aux champignons sauvages et amandes grillées

PÉTONCLES HOKKAIDO U12 FUMÉS / 24\$

Caviar de mujol, gaspacho au melon, vodka et basilic blanc

FOIE GRAS POÊLÉ / 23\$

Tarte tatin aux pommes, sauce porto et pistaches

BURRATA / 23\$

Bruschetta, réduction de vinaigre balsamique sur baguette de pain grillés

CALMAR HUMBOLDT / 18\$

Émulsion de cœurs d'artichauts, poudre de canneberges et oignons verts

Tartares

Les tartares sont servis avec croûtons, en version plat les frites sont ajoutées

SAUMON / 16\$ – 34\$

Mayonnaise wafu, oignons verts, câpres, pluie d'algues séchées, wasabi, wakamé, tobico rouge et tuile de corail

BOEUF / 16\$ - 34\$

Mayonnaise sud-ouest, oignons verts, câpres frits, poivrons rouges grillés et chip de pita



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Plats du soir

CANNELLONI AU CANARD CONFIT / 34\$

Morilles, fromage ricotta, épinards, fromage cantonnier, jus de veau au xérès et chip de parmesan

BOUDIN NOIR POÊLÉ / 30\$

Compote de pommes et pastis, servi avec frites

POISSON DU JOUR / Prix à déterminer

Salade d'orzo au basilic et tomates cerises, antipasto, noix de pin grillées et chiffonnade de radicchio

PÂTÉ CHINOIS VÉGAN RENVERSÉ / 28\$

Lentilles rouges, purée de pommes de terre, maïs et chutney de tomates

BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS 1855 / 35\$

Sauce à la bière Black Milk, rub de grué et frites

RIS DE VEAU POÊLÉ / 40\$

Sauce crème au fromage gouda fumé et lardons, gnocchi, édamames et poireaux frits

DUO DE CALMAR FARÇI AU CHORIZO ET PIEUVRE / 42\$

Salade taboulé, olives Kalamata, crème sure et noix de Grenoble grillées

EXTRA

FOIE GRAS / 14\$

FRITES À LA TRUFFE ET PARMESAN / 12\$

PIEUVRE GRILLÉE / 18\$

QUEUE DE HOMARD / 22\$