

# BISTRO LOUIS XIV

# / MENU DU SOIR

## BAR CRU

HUÎTRES FRAICHES 18/34

HUÎTRES SIGNATURES 6 un.

SASHIMI 21

*Thon Saku (B.C.) ou saumon Norvège*

TARTARE DE BŒUF SUR OS 18/36

*Bacon, moutarde de Meaux, oignons caramélisés, cheddar, câpres et jaune d'oeuf*

TARTARE DE SAUMON NORVÈGE 18/36

*Émulsion d'aneth et citrons, oignons verts, câpres et perles de tempura*

## ENTRÉES

POTAGE 11

PÉTONCLES DE LA MER DU JAPON 24

*Confit de canard, sauce aux baies d'airelles, carottes brûlées et graine de tournesol*

RIS DE VEAU 22/40

*Sauce de lait de pistaches, tombé d'épinard et chip de panais*

FOIE GRAS 24

*Pain brioché, pêches de l'Ontario confites au cognac et tuile d'amandes*

POIREAUX VINAIGRETTE 16

*Sauce Gribiche, cornichons sucrés, Gorgonzola et pacanes*

## PLATS

PRISE DU MOMENT PM

GNOCCHI 28

*Sauce marinara, ratatouille, poireaux frits et salsa de noix*

ONGLET DE BŒUF 34

*Mariné dijonnaise, sauce madère, frites et légumes*

BOUDIN NOIR 30

*Émulsion de chou-fleur, champignons King Eryngii, frites et légumes.*

CÔTE DE BŒUF 32oz 120

*Jus de veau au romarin et whisky, salade et frites*

## EXTRAS

SALADE VERTE 13

FRITES, MAYO 7

FRITES À LA TRUFFE 12

QUEUE DE HOMARD 22

CREVETTE 4/6 14

FOIE GRAS 12

MENU À TITRE INDICATIF

*Sujet à changement sans préavis*