

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