



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Menu du midi

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT / 10\$

SALADE VERTE / 12\$

Laitue Boston, vinaigrette aux cœurs d'artichauts, bacon, tomates cerises et parmesan

CALMARS HUMBOLT / 16\$

Huile aux épices cajun, fromage de chèvre et amandes grillées

TERRINE DU JOUR / 10\$

Gelée de petits fruits, moutarde de Meaux et croûtons

FONDU PARMESAN / 14\$

Confit d'oignons, salade de pousse à l'oranges

FOIE GRAS POÊLÉ / 22\$

Gâteau aux épices, sauce aux cerises noires, fleur de sel et canneberges séchées

TARTARE DE SAUMON / 15\$-30\$

Saumon fumé, crumble de panko et paprika, crème sure, aneth, oignons verts, câpres et cornichons sucrés

TARTARE DE BOEUF / 15\$-30\$

Halloumi et oignons frits, moutarde de Meaux, Whisky, sriracha, oignons verts et câpres

POUTINE D'EFFILOCHÉ DE BISON / 17\$

Sauce au cognac et fromage en grains



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Plats du midi

PRISE DU MOMENT / P.M.

Sauce chanterelles et miel, riz basmati, légumes et poireaux frits

BOUDIN NOIR POÊLÉ / 25\$

Compote de pommes et pastis, fleur de sel, frites et légumes

BAVETTE DE VEAU / 27\$

Sauce au porto, émietté de fromage gorgonzola, légumes et frites

FOIE DE VEAU / 25\$

Sauce poivre vert, frites et légume

STEAK DE CHOU-FLEUR / 25\$

Faux-mage, noix de Grenoble, sauce BBQ, salade de pois-chiches et légumes

CUISSE DE CANARD CONFIT / 34\$

Laqué à l'orange, purée de pommes de terre au canard et légumes

BURGER / 21\$

Bœuf haché maison et cuit sous-vide, bacon fumé, sauce Louis XIV, fromage cheddar, salade Boston, cornichons, tomates et frites

FISH AND CHIP / 22\$

Morue en tempura à la bière, sauce tartare, salade de cœurs de palmiers et frites

Extras

FOIE GRAS / 12\$

FRITES À LA TRUFFE / 12\$

LÉGUMES / 5\$

FRITES ET MAYO / 7\$