



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

Menu du soir

BAR CRU

HUÎTES FRAÎCHES / 3.50\$/18\$/34\$

Mignonnette maison

HUÎTRE SIGNATURE / 6\$ UN.

Saveur du moment

SASHIMI / 21\$

Thon Saku (B.C.), pétoncles des Îles-de-la-Madeleine et saumon de Norvège

TARTARE DE SAUMON / 18\$-36\$

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

TARTARE DE BOEUF / 18\$-36\$

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

ENTRÉES

POTAGE / 11\$

SALADE VERTE / 13\$

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

PÉTONCLES DE LA MER DU JAPON / 24\$

Sauce marinara, bacon, poireaux et basilic

POUTINE D'EFFILOCHÉ DE BISON / 22\$

Sauce au cognac et fromage en grains

FOIE GRAS / 24\$

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

RATATOUILLE / 16\$

Émulsion de courge musquée et graines de citrouilles grillées



BISTRO LOUIS XIV

CONTACT

TÉLÉPHONE :
450-723-1249

SITE WEB :
www.bistolouis14.com

E-MAIL :
Louis14auraitaime@hotmail.com

PLATS DU SOIR

BOUDIN NOIR POÊLÉ / 32\$

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

PRISE DU MOMENT / P.M.

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

STEAK DE CHOU-FLEUR / 28\$

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

ONGLET DE BŒUF MARINÉ / 35\$

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

CUISSE DE CANARD CONFIT / 34\$

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

BURGER DE BŒUF ET VIANDE FUMÉE / 35\$

Bœuf haché maison et cuit sous-vide, fromage Riopel de l'isle, moutarde baseball, salade, tomates, crevette grillée et frites

EXTRA

FOIE GRAS / 12\$

FRITES ET MAYO / 7\$

FRITES À LA TRUFFE ET PARMESAN / 12\$

CREVETTE / 12\$

QUEUE DE HOMARD / 22\$