



# BISTRO LOUIS XIV

## CONTACT

TÉLÉPHONE :  
450-723-1249

SITE WEB :  
[www.bistolouis14.com](http://www.bistolouis14.com)

E-MAIL :  
[Louis14auraitaime@hotmail.com](mailto:Louis14auraitaime@hotmail.com)

## Menu du soir

### BAR CRU

HUÎTRES FRAÎCHES / 3.75\$ UN/20\$ (6) /38\$ (12)

SASHIMI / 28\$

*Saumon King de Norvège, pétoncles des Îles-de-la-Madeleine et thon Saku*

PLATEAU DE CHARCUTERIES / 24\$

*Confit d'oignons, moutarde Dijon, cornichons sucrés  
beurre de pommes et croûtons*

TARTARE DE SAUMON NIGIRI / 22\$-38\$

*Wakamé, tobico rouge, concombre, sésame grillé,  
oignons verts, câpres, mayonnaise au Nanami Togarashi,  
soya, wasabi et gingembre*

TARTARE DE BŒUF / 22\$-38\$

*Pancetta poêlé, pesto de tomates séchées, tabasco,  
poireaux frits, oignons verts et câpres*

### ENTRÉES

POTAGE / 12\$

SALADE VERTE / 14\$

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

HUÎTRES SIGNATURES/ 18\$ (3) /30\$ (6)

*Crème au chou-fleur & poireaux, lardons et gratin de  
fromage Cantonnier*

ESCARGOTS SUR OS À MOELLE / 28\$

*Sauce au fromage bleu et salsa de noix*

TATAKI DE MAGRET CANARD / 24\$

*"Glaze" de sirop d'érable, crémeux de champignons et  
noisettes grillées*

FOIE GRAS POÊLÉ / 26\$

*Paillet de chèvre, confit d'oignons aux petits fruits et  
crostini*

CAROTTES RÔTIÉS / 18\$

*Ricotta fouettée, miel, persil et pistaches grillées*

*Veillez noter que le pain sera servi sur demande pour  
éviter le gaspillage alimentaire*



# BISTRO LOUIS XIV

## CONTACT

TÉLÉPHONE :  
450-723-1249

SITE WEB :  
[www.bistolouis14.com](http://www.bistolouis14.com)

E-MAIL :  
[Louis14auraitaime@hotmail.com](mailto:Louis14auraitaime@hotmail.com)

## PLATS PRINCIPAUX

### BOUDIN NOIR POÊLÉ / 35\$

*Compote de poires à l'eau de vie de betteraves, servi avec frites et légumes*

### PRISE DU MOMENT / 38\$

*Panko grillé, sauce crème à l'ancienne, salade d'orzo au pesto et merguez*

### JARRET D'AGNEAU / 36\$

*Braisé à la Provençale sur couscous Israélien*

### ONGLET DE BŒUF / 35\$

*Mariné au Whisky, pommes, soya et oignons, servi avec sauce aux échalotes, frites et légumes*

### RIS DE VEAU POÊLÉS / 42\$

*Sauce aux baies de Genièvre, romarin, purée de pommes de terre et légumes*

### CUISSE DE CANARD CONFITE / 35\$

*Émulsion de courge butternut, fromage à la crème, poivre rose, betteraves marinées et cajous concassées*

### BOULETTES DE CHOU-FLEUR ET POIS

### CHICHES / 28\$

*Sauce au cari, lait de coco et gingembre, riz basmati, chiffonnade d'herbe*

## EXTRA

### FOIE GRAS POÊLÉ / 12\$

### FRITES ET MAYO / 7\$

### FRITES À LA TRUFFE ET PARMESAN / 12\$

### CREVETTE / 12\$

### QUEUE DE HOMARD / 22\$

*Veillez noter que le pain sera servi sur demande pour éviter le gaspillage alimentaire*