CARIBOU GOURMAND
Bistro de Terroir Québécois
5308 Boul St Laurent
Montréal H2T 1S1 - Mile End
Tél : 438 387 6677
cariougourmand.com

MENU ÉTÉ
SOUPER

A PARTAGER

Planche apéro du Caribou - 24
2 charcuteries du moment, 2 fromages artisans du Québec, fruits frais, pain au levain toasté, trempette du moment, assortiment de noix, pickles maison.
🍷 : *Vin rouge Québécois Canis Minor*

Croquettes de Montréal - 6/19$
Recette préparée avec de la viande fumée, du fromage en grain, des oignons frais, le tout pané et accompagné de cornichons et d'une sauce moutarde et miel.
🍷 : *Vin blanc Québécois Capella*

Nachos - 19
Chips de maïs, tomates fraiches, oignons verts, oignons rouges, haricots noirs, maïs et le tout gratiné avec du vieux cheddar. Accompagnés de crème sure aux herbes. *Option gourmande : ajoute des rondelles de saucisses du marché + 4$.*

Pilons de canard - 6/14$ - 12/22$
En provenance du Lac Brome, laqués à l'érable et sauce barbecue et accompagnés d'une crème sure aux herbes.
🍷 : *Vin rouge Ravenswood Zinfandel*

ENTRÉES

Fraicheur d'été - 14
Mesclun et bébé épinard, fraises du Québec, fromage de chèvre émietté, pacanes caramélisées, tomates cerises des cantons, pickles de choux rouge.
🍷 : *Vin blanc Attrape moi si tu peux*

Arancini crabe des neiges et homard - 17
Boule de risotto garnie de crabe des neiges et homard de Gaspésie, panée et accompagnée d'une bisque de homard maison au paprika fumé, le tout sur une salade de roquette.
🍷 : *Vin blanc Québécois Capella*

Loup Marin des iles de la Madeleine* (Phoque) - 18
En tataki avec une crème sûre aux herbes du bas du fleuve, coulis d'argousier des cantons de l'Est, vermicelles de riz et caviar de moutarde.
🍷 : *Vin rouge Beaujolais le Ronsay*

TARTARES (FORMAT ENTRÉE / PLAT)
Le format plat est accompagné de frites maison et mesclun

Tartare de cerf rouge - 18 / 34
Préparé avec une huile d'épinette maison, bleuets frais, échalotes, pomme, éclats de noisettes torréfiées et herbes fraîches. Accompagné de croûtons de baguettes.
🍷 : *Vin rouge Québécois Canis Minor*

Tartare de truite des bobines - 17 / 33
Préparé avec fraises, basilic, menthe, fromage de chèvre émietté, herbes fraîches et une touche de Gin trésor N°13. Accompagné de croûtons de baguettes.
🍷 : *Vin blanc Olli Grillo de Sicile*

EXTRAS
Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5
Mesclun assaisonné - 4

PLATS

Burger de wapiti - 25
Dans un pain brioché artisanal, galette de wapiti, fromage affiné Zurigo, tranche de tomate des cantons de l'est, pickles de concombres, mayonnaise maison épicée, oignons frits croustillants. Accompagné de mesclun et frites maison.
Option gourmande : ajoute du bacon croustillant + 2$.
🍷 : *Vin rouge bio Côtes du Rhône Remy Ferbras*

Saumon en croûte - 34
Pavé de saumon recouvert d'une croûte de chorizo doux, parmesan, chapelure et échalotes, accompagné de légumes d'été croquants rôtis et d'une émulsion aux herbes fraîches.
🍷 : *Vin blanc Campo Flores*

Gnocchis crémeux - 26
Gnocchis à la ricotta et épinards dans une sauce crémeuse au fromage le Mouton noir de Noyan, accompagnés de petits pois, maïs, tomates cerise, le tout présenté sur un lit de fines tranches de tomates ancestrales des cantons de l'Est.
🍷 : *Vin blanc Serranella Pecorino*

Cuisse de canard confite - 30
En provenance du Lac Brome, confite pendant 4h, puis laquée au four avec du miel des cantons de l'est et du romarin. Accompagnée d'un écrasé de pomme de terre façon grand-mère et sauce crémeuse aux champignons.
🍷 : *Vin rouge bio Cahors - Le pur fruit du Causse*

Polpettes de Yack fourrées - 33
3 boulettes de viande de Yack de la ferme Yakiti Yack de Bolton fourrées de fromage en grain, accompagnées d'un risotto aux tomates, oignons caramélisés et épinard.
🍷 : *Vin rouge Georges du Languedoc*

Pièce du boucher - PM
Du marché Jean Talon, sur le grill, sauce du jour, mesclun et frites maison.
🍷 : *Vin rouge Bordeaux grande réserve Mayne Valentin 2016*

Côte de boeuf vieillie* (à partager ... ou pas) - PM
Viande de boeuf Canadienne AAA vieillie, os à moelle et sauce du jour, accompagnée d'un écrasé de pomme de terre façon grand-mère et sa sauce crémeuse aux champignons
🍷 : *Vin rouge Gigondas*

DESSERTS
(Tous nos desserts sont fabriqués sur place par notre cheffe pâtissière)

Sur la plage ... - 12
Un coeur de riz au lait, nappé de caramel au beurre salé maison, le tout enrobé d'un chocolat noir et parsemé d'éclats d'amandes. Coup de soleil assuré.

Tirami'chou - 13
Un chou avec un craquelin au chocolat garni d'une mousse mascarpone, d'un biscuit cuillère imbibé de café et le tout décoré d'une tuile de chocolat poudrée.

Douceur d'été - 13
Tartelette garnie d'une crème d'amande décorée d'un coulis fraise et lime et d'une ganache montée au chocolat blanc. Le tout accompagné de fraises fraîches du Québec.

Acidulation - 12
Une base de meringue croquante garnie d'un crémeux au citron, de bleuets frais et la tout zébré d'un coulis de camérise des cantons de l'est

ALLERGIES ? C'est important, parlez-en à votre serveur.euse !
De nombreux allergènes sont présents en cuisine et peuvent entrer en contact avec votre plat. Pour les intolérances au gluten, des options sont possibles. N'hésitez pas à demander.

PM : Prix du marché * : Selon arrivage
🍷 : Accord vin suggéré : Végétarien

Suivez nous