



CARIBOU GOURMAND

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

MENU AUTOMNE SOUPER

A PARTAGER

Planche charcuteries et fromages - 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 Touraine Joël Delaunay

Brie fondant pomme et bacon - 25

Brie double crème du Québec, cuit au four avec pommes, noisettes torréfiées, bacon, thym et oignons. Accompagné de croûtons de pain toastés.

: Vin rouge Pinot noir Adulation

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 Georges 2017

ENTRÉES

Folie de champignons - 14

Un chaud froid avec une mousse de champignons frais de Chambly accompagnée d'un velouté de butternut, champignons poêlés et graines de courges torréfiées.

: Vin blanc Québécois Capella

Acras de crevettes - 15

Préparés avec crevettes nordiques du Québec, oignons verts, paprika, le tout posé sur une mayonnaise à la lime fraîche maison.

: Vin blanc Gruner Veltliner

Un canard dans un chou - 15

Magret de canard séché dans une pâte à chou au fromage garni d'une crème mascarpone aux noix de grenoble et oignons confits. Accompagné de roquette.

: Vin rouge Beaujolais les Marcellins

Courge gourmande - 14

Tranche de courge butternut rôtie à l'huile d'olive, garnie de betteraves marinées, pesto d'épinard, grenade fraîches et stracciatella de bufflonne du Québec.

: Vin blanc Attrape moi si tu peux

Loup Marin des îles 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 Québécois Canis Minor

EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5

Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de champignons - 10

PLATS

Burger de veau - 25

Dans un pain brioiché artisanal, galette de veau sur une poêlée de champignons, recouvert d'un brie de chèvre fondant (la Mancha), salade roquette, bacon et nappé de notre sauce secrète. Accompagné de mesclun et frites maison.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Bajoue de morue - 36

Médallions de morue snackés au beurre à l'ail confit, posé sur des pâtes fraîches maison et accompagné d'une velouté de citrouille au safran et de grenade fraîches.

: Vin blanc Bio Campo Flores

Gnocchis d'automne - 26

Gnocchis maison à la patate douce, cuisinés avec un beurre à la sauge, posés sur un lit de béchamel au pesto d'épinard et saupoudrés de fromage de chèvre émiétté et noisettes torréfiées.

: Vin blanc Serranella Pecorino

Bourguignon de wapiti - 38

Quand le wapiti rencontre une recette ancestrale française, cela donne un plat des plus réconfortant. Mijoté au vin rouge avec lardons, champignons frais, oignons perle, légumes du marché et des quartiers de pomme de terre rôtis.

: Vin rouge bio Cahors - Le pur fruit du Causse

Risotto au cerf rouge - 33

Un risotto crémeux cuit dans une bière à l'érable accompagné d'un effiloché de cerf rouge mijoté de longues heures. Le tout cuisiné avec du vieux cheddar et des éclats de noisettes torréfiées.

: Vin rouge Côtes du Rhône Remy Ferbras

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 de frites maison et d'une poêlée de champignons.

: Vin rouge Gigondas

DESSERTS

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

Pom pom pom ... - 12

Une décadence de pommes du Québec confites dans un décor de pâte sablée avec une ganache montée au caramel beurre salé et tuile de caramel croquante.

Symphonie gourmande - 13

Crêpe croustillante garnie d'une mousse framboise, d'une glace à la pistache maison, d'un macaron pistache framboise et d'une crème fouettée mascarpone et fruits frais.

Flan praliné - 12

Une pâte brisée au chocolat garnie d'un flan crémeux au praliné, décorée d'un coulis de chocolat et d'éclats de noisettes caramélisés.

Ruche de chocolat - 13

Un dessert «expérience» avec crème pâtissière au chocolat, crispy praliné, gâteau moelleux, biscuit croustillant au miel, ruche de meringue, tuile et coulis chocolat.

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