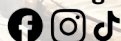




CARIBOU GOURMAND

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

caribougourmand.com



Cocktail Événement 13

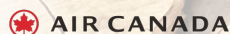
Prosecco, jus de pomme frais,
liqueur de pomme Michel
Jodoin, liqueur de noisette,
cannelle.

MTL àTABLE

Présenté par



en collaboration avec



une initiative de

TOURISME /
MONTREAL

: Accord vin suggéré

: Végétarien

MENU

4 SERVICES 50\$/pers

ACCUEIL

Trio de mise en bouche

composé de : - Tuile de sarrasin garnie d'une mousse mascarpone aux noix et noisettes torréfiées.
- Croquette croustillante préparée avec des champignons de Chambly, du fromage en grain, des oignons frais, le tout pané.
- Bouchée de patate douce garnie d'oignons confits et magret de canard séché.

Option végétarienne : remplacement du magret de canard séché par fromage de chèvre frais.

ENTRÉES, au choix parmi

Gnocchis d'automne

Gnocchis maison à la ricotta et épinards dans une sauce béchamel aux champignons et courges, le tout gratiné au vieux cheddar et accompagné d'un mesclun assaisonné.

: Vin rouge Beaujolais les Marcellins

Tartare de bœuf Wagyu +5\$

En provenance du Québec, cette viande incroyable est préparée avec herbes fraîches, crème sure au piment d'espelette, éclats d'amandes, jaune d'oeuf confit, le tout décoré d'une gelée d'agrumes.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Soufflé au crabe des neiges

Ce soufflé aérien et gourmand au crabe des neiges est accompagné de crevettes, pommes fraîches, le tout posé sur une bisque crémeuse aux crevettes.

: Vin blanc bio Campo Flores

Loup Marin des Îles de la Madeleine (Phoque) +6\$

En tatak 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 blanc Riesling Lucien Albrecht cuvée réserve

PLATS, au choix parmi

Burger de sanglier

Pain brioché artisanal, chutney d'oignons, fromage cheddar vieilli, mayonnaise épicée, roquette et bacon croustillant. Accompagné de frites maison et mesclun.

: Vin rouge Chianti Cecchi

Risotto et buffalo

Préparé avec du couscous perlé, courges des cantons de l'Est et une sauce crémeuse butternut et safran, le tout surmonté d'une stracciatella de bufflonne du Québec.

: Vin blanc Petite Marie

Morue à l'érable

Pavé de morue snacké au beurre et sirop d'érable, accompagnés d'un couscous de chou-fleur, radis rôtis, roquette, petits légumes de saison et décoré d'une crème sûre à l'argousier.

: Vin blanc Québécois Capella

Civet de cerf rouge +6\$

Mijoté de longues heures au vin rouge, lardons et petits légumes du marché, accompagné d'une polenta crémeuse au vieux cheddar.

: Vin rouge Cahors le pur fruit du Causse

DESSERTS, au choix parmi

Tatin et milou

Une aventure gustative qui commence avec des pommes confites, crème brûlée, biscuit croustillant, le tout surmonté d'une ganache montée à la vanille. Mille millions de mille sabords !

Tiramis'tache

Recette du tiramisu avec un crème mascarpone à la pistache présentée dans un verre à vin surmonté d'une coque en chocolat noir et accompagné de café versé minute sur votre dessert.

Variation chocolatée +2\$

Pâte sablée chocolatée aux amandes garnie d'un caramel au beurre salé, biscuit moelleux au chocolat, ganache au chocolat noir, mousse royal chocolat et surmonté d'un crémeux 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.