



# CARIBOU GOURMAND

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

# MENU PRINTEMPS SOUPER

## A PARTAGER

### Planche charcuteries et fromages - 24

2 charcuteries du moment, 2 fromages artisanaux du Québec, fruits frais, pain au levain toasté, trempette du moment, assortiment de noix, pickles maison.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

### Quenelles de gnudi - 6/13\$

De délicates petites quenelles aériennes de ricotta aux épinards nappées d'une sauce infusée à la sauge. Le tout agrémenté d'herbes fraîches.

: Vin blanc Pinot Grigio

### Pilons de canard\* - 6/14\$ - 12/22\$

En provenance du Lac Brome, laqués à l'érable et à la sauce barbecue et accompagnés d'une crème sure aux herbes.

: Vin rouge Côtes du Rhône Rémy Ferbras

## ENTRÉES

### Tātaki de boeuf wagyu - 18

Fines tranches de boeuf wagyu en tataki, servies avec des pommes paille croustillantes et une mayonnaise au basilic. Accompagnées d'une sauce au yuzu.

: Vin rouge Beaujolais les Marcellins

### Carottes rôties - 13

Tendres carottes rôties au miel des Cantons-de-l'Est posées sur une mousse de fromage feta onctueuse et accompagnées d'un aioli à la carotte. Décorées de pickles de betteraves marinées.

: Vin blanc biologique Gruner Veltliner

### Crabe cake - 17

Recette authentique avec chair de crabe, pommes de terre, herbes, cornichons, câpres, le tout enrobé de panko croustillant. Servi avec une sauce crémeuse légèrement citronnée.

: Vin blanc Muscadet Chéreau Carré

### Tartelette aux 2 canards - 15

Tartelette croustillante garnie d'une mousse aux champignons de Chambly et décorée de tranches de magret de canard séché et magret de canard fumé. Le tout zébré d'une crème de balsamique et accompagné d'une salade de roquette.

: Vin rouge Georges

### Tārtare aux 2 saumons - 16

Rencontre du saumon frais et gravlax à la betterave, avec fromage feta et fraises fraîches pour une touche sucrée-salée. Accompagné de graines de moutarde marinées, échalotes, ciboulette, confit de fraise et croûtons maison.

: Vin blanc Chardonnay O'Terra

### Loup Marin des Îles de la Madeleine\* (Phoque) - 18

En tartare avec une marinalgue à l'échalote, câpres, algues marines, lime, vinaigre de cidre et piment d'Espelette, accompagné de croûtons maison.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

## EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5 Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de légumes - 8

## 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.

## PLATS

### Burger de wapiti - 26

Galette de wapiti, fromage Léméric 1972 onctueux et bacon croustillant sur lit de bébés épinards. Rehaussé d'une sauce Gaston et d'un confit d'oignons au whisky à l'érable, le tout dans un pain brioché artisanal. Servi avec mesclun et frites maison.

: Vin rouge bio Cahors - Le pur fruit du Causse

### Bar noir - 34

La finesse du bar noir posé sur un duo de riz, accompagné de tomates cerises confites, légumes de printemps et rehaussé d'une crème sure infusée au romarin.

: Vin blanc Riesling Lucien Albrecht cuvée réserve

### Orge'sotto - 27

L'orge perlé bio travaillé façon risotto avec fromage de chèvre et agrémenté de patates douces rôties et fèves. Le tout décoré d'oignons frits croustillants maison.

: Vin blanc Québécois Capella

### Magret de canard - 36

Posé sur une polenta crémeuse au fromage Pacific Rock affiné 6 mois et accompagné d'un confit de rhubarbe acidulé et de carottes et radis rôtis au miel des Cantons-de-l'Est.

: Vin rouge Pinot noir Réserve de Luch

### Gnocchis de la mer - 39

Crabe rouge et crevettes de Matane se marient avec des gnocchis maison dans un onctueux crémeux aux asperges, agrémentés de petits pois et d'asperges.

: Vin blanc Muscadet Chéreau Carré

### Côtes levées de cerf rouge - 38

Braisées de longues heures dans une marinade à la bière et au paprika fumé, elles sont accompagnées de patates épatantes (patates, confit d'oignons et bacon).

: Vin rouge Georges 2018

### Pièce du boucher - PM

En fonction des arrivages, sur le grill, sauce du jour, mesclun et frites maison.

: Vin rouge Côtes du Rhône Rémy Ferbras

### 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 légumes.

: Vin rouge Bordeaux Mayne Valentin

## DESSERTS

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

### Fraîcheur de printemps - 13

Tartelette garnie d'un crémeux fraises et hibiscus, avec fraises fraîches et surmontée d'une ganache montée aérienne à la vanille et à la menthe et d'un décor meringué.

### Chou-chou - 14

Imaginez un premier chou fourré d'une ganache montée au praliné café et enrobé de chocolat noir et amandes, et le second garni d'une ganache montée à la vanille enrobé de chocolat blanc et amandes. Sans oublier un cœur de noisette pour chacun.

### Passionnement bleuets - 12

Élégante tartelette garnie d'un crémeux aux bleuets, décorée de spirales aux bleuets et d'une ganache montée à l'érable. Accompagnée de bleuets et d'une tuile croustillante.

### Surprenante charlotte - 14

Biscuits cuillère au chocolat garnis d'une mousse et d'un insert crémeux au chocolat. La surprise sera une crème légère au mascarpone poudrée de cacao qui recouvrira le dessert sous vos yeux émerveillés.

PM : Prix du marché

: Accord vin suggéré

\* : Selon arrivage

: Végétarien

Suivez nous

