



# CARIBOU GOURMAND

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

# SOUPER D'ÉTÉ

Du mercredi au samedi soir

## A PARTAGER

### Planche charcuteries et fromages - 24

Deux charcuteries du moment, deux fromages artisanaux du Québec, raisins frais, pain au levain toasté, ketchup de fruits, côtes de blé d'inde frites, assortiment de noix et pickles maison.

: Vin blanc Québécois Capella

### Croquettes de Montréal - 6/19\$

Recette préparée avec de la viande fumée, du fromage en grains et des oignons frais, le tout pané et accompagné de cornichons et d'une sauce moutarde et miel.

: Vin rouge Beaujolais les Marcellins

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

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

: Vin rouge Québécois Canis Minor

## ENTRÉES

### Gravlax de saumon - 16

Préparé avec betterave, gin, orange et citron, accompagné d'une huile d'aneth et de concombre frais, d'une crème sure aux herbes et de croûtons maison.

: Vin blanc Muscadet Chéreau Carré

### Arancini homard et crevettes - 19

Boule de risotto garnie de homard frais et crevettes nordiques, panée et accompagnée d'une bisque de homard maison au paprika fumé.

: Vin blanc Bio Gruner Veltliner Heideboden

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

En tataki avec une crème sure 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

## TARTARES (FORMAT ENTRÉE / PLAT)

Accompagnés de croustons de baguette. Format plat accompagné de frites et mesclun

### Tartare de boeuf wagyu et cerf rouge - 18 / 35

Préparé avec une huile infusée au sapin baumier, camérisse, herbes fraîches et noix de Grenoble. Accompagné d'épis de maïs rôtis au paprika fumé et pickles d'oignons.

: Vin rouge bio Cahors - Le pur fruit du Causse

### Tartare d'omble chevalier et crevettes - 17 / 33

Avec éclats de framboises, basilic, concombre et herbes fraîches, crème au fromage de chèvre et poivre rose, vinaigrette à la framboise et crumble de basilic.

: Vin blanc Bio Campo Flores ou : Vin rosé Québécois Lilly Rose

### Tartare végétarien - 14 / 27

Tomates ancestrales, courges, fromage de chèvre, concombre, pêche et herbes fraîches. Accompagné de chips de betteraves et d'une réduction de pêche et balsamique.

: Vin blanc Olli Grillo de Sicile

## EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5 Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de légumes - 8

## PLATS

### Burger de sanglichon - 26

Viande étonnante en provenance de la ferme Le Bohémien à Valcourt. Présentée dans un pain brioché avec brie double crème, chutney d'oignons rouges à la camérisse, sauce burger mystère, bacon et roquette. Servi avec mesclun et frites maison.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

### Saumon d'été - 34

Pavé de saumon rôti sous une croûte composée de bagel St-Viateur, parmesan, noisettes torrifiées et poivre blanc. Posé sur une onctueuse purée de patates douces à l'argousier, accompagnée de légumes verts du marché.

: Vin blanc Riesling Lucien Albrecht cuvée réserve

### Polpettes de yack fourrées - 33

Trois belles boulettes de viande de yack de la ferme Yakiti Yack de Bolton-Est, fourrées de fromage en grains, posées sur une sauce provençale et accompagnées d'une ratatouille préparée avec les légumes du jardin d'Olivier.

: Vin rouge Côtes du Rhône Rémy Ferbras

### Gnocchinis - 26

Mini-gnocchis au pesto, dans une sauce crémeuse au basilic avec zucchini, brocolinis et tomates cerises. Accompagnés de fromage cottage et d'huile infusée au basilic.

: Vin blanc Québécois Capella

### Magret de canard - 36

En provenance de Montérégie, saisi minute puis laqué au miel de Montréal, il est déposé sur un lit de haricots verts frais aux épices douces nappés d'une crème veloutée au poivron rouge rôti.

: Vin rouge Pinot noir

### Côtes levées de porc Nagano - 32

100 % québécoises, préparées dans une marinade à la bière blanche de micro Wills, et nappées d'une sauce barbecue au whisky. Accompagnées de petites patates rôties à l'huile d'olive et au thym, d'une sauce burger maison et de côtes de blé d'inde frites.

: Vin rouge Québécois Rick and Roll

### Pièce du boucher - PM

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

: Vin rouge Bordeaux - Les ormes de vieux moulin

### 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 Gigondas Francois-Xavier Lambert

## DESSERTS

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

### Papillon citron - 13

Imaginez une demi-tartelette garnie d'un crémeux au citron, avec une meringue italienne flambée et accompagnée d'un décor croustillant et d'un crumble.

### Fraisier joconde - 14

Biscuit joconde moelleux garni d'une crème diplomate pistache et d'une compotée de fraises, subligné par des fraises fraîches et une crème montée à la vanille.

### Panna cotta aux 2 chocolats - 12

Élégante panna cotta aux chocolats noir et lait, accompagnée d'un coulis de fruits rouges, de fruits frais et d'un granola maison au sirop d'érable.

### Passionnement coco - 14

Un trompe-l'œil gourmand composé d'une coque en chocolat noir remplie de mousse légère à la noix de coco et d'un cœur de riz au lait à la noix de coco, le tout décoré d'un crémeux à la mangue et d'un granola coco-choco.

PM : Prix du marché



: Accord vin suggéré

\* : Selon arrivage



: Végétarien

Suivez nous



**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.