



CARIBOU GOURMAND

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

SOUPER D'AUTOMNE

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, 2 trempettes du moment, assortiment de noix et pickles maison.

: Vin blanc Québécois Capella

Brie fondant figue et miel - 25

Brie double crème du Québec, cuit au four avec confit de figues maison, miel de Montréal, noix de grenoble et romarin. Accompagné de croûtons de pain toastés.

: Vin blanc du Languedoc Vaugelas Les Falaises

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* - 6/15\$ - 12/24\$

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

: Vin rosé Québécois Lilly Rose

ENTRÉES

Tartelette poire et bleu - 12

Sur une pâte brisée avec des poires confites, fromage bleu, pacanes rôties et le tout posé sur une salade roquette.

: Vin blanc Les vergères - Anjou blanc

Raviole au homard - 18

Préparée maison avec une farce au homard et crevettes nordiques, accompagnée d'une sauce crémeuse aux petits pois et menthe et d'une bisque.

: Vin blanc Les 3 petits bourgeois - Chardonnay de Bourgogne

Tataki de canard - 14

En provenance du Lac Brome, il est posé sur des pommes paille croustillantes et accompagné de pommes fraîches et miel de Montréal.

: Vin rouge pinot noir Réserve de Luch

Wapiti d'automne - 15

Effiloché de wapiti braisé de longues heures au vin rouge et champignons posé sur un cercle de rösti de pomme de terre, accompagné d'une purée de courge butternut et d'éclats de noixettes torréfiées.

: Vin rouge Québécois Rick and Roll

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

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

: Vin rouge Québécois Canis Minor

EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5

Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de légumes - 8

PLATS

Burger de cerf rouge - 26

Dans un pain brioché artisanal, galette de cerf rouge du Québec, fromage Fontina fumé de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac, ketchup de canneberges au sirop d'érable, sauce burger maison, bacon et bébés épinards. Servi avec mesclun et frites maison.

: Vin rouge Cahors le pur fruit du cassis

Truite des Bobines - 34

La finesse de la truite, de la ferme piscicole des Bobines, cuite à l'unilatéral, posée sur un duo de risotto à la courge et un autre au pesto d'épinard, le tout accompagné de graines de courge rôtie et zébré d'une crème sure aux agrumes.

: Vin blanc bio Campo flores

Civet de sanglier - 39

Mijoté de longues heures au vin rouge, il est accompagné de carottes, oignons et d'un bouquet garni, puis déposé sur une onctueuse purée de panais.

: Vin rouge Côtes du Rhône Rémy Ferbras

Gnocchis aux pleurottes - 27

Gnocchis maison cuisis avec sauce crémeuse à l'ail confit, pleurottes de Chambly, bébé épinard, copeaux de parmesan et éclats de noix de grenoble.

: Vin blanc du Languedoc Vaugelas Les Falaises

Cuisse de canard confite - 32

En provenance du Lac Brome, cette cuisse de canard confite de longues heures est laquée au miel de Montréal, puis accompagnée d'une purée au safran et de légumes de saison.

: Vin rouge Pinot noir réserve de Luch

Tartiflette du Québec - 28

100% Québécoise avec fromage Lemerich de la fromagerie Warwick qui ressemble très fortement au Reblochon français, elle est cuisinée avec des oignons, des poireaux et une bonne dose de lardons. Elle est accompagnée d'un mesclun.

: Vin blanc Muscadet Chéreau Carré

Pièce du boucher - PM

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

: Vin rouge bio 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 du moment.

: Vin rouge Haut-Médoc Pomies-Agassac

DESSERTS

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

Bzz-Bzz - 14

Un hommage aux abeilles avec une pâte à choux décorée d'un double craquelin, garnie d'une crème pâtissière au miel de Montréal et d'un insert aux pommes confites. Accompagnée d'un crumble à l'avoine et chocolat et gel de pommes.

Trio de pavlova - 12

Pétales de meringue garnis de 3 crémeux différents : bleuet, framboise et kiwi. Décoré d'une crème fouettée à l'érable.

Bébé Caribou - 14

Biscuit moelleux dacquoise noisette garni d'une mousse aux 2 chocolats, recouvert d'un glaçage chocolat au lait et d'un décor en chocolat noir et biscuit croquant.

Maxi Mac'aramel - 13

Maxi macaron garni d'une ganache caramel et pommes fraîches, décoré d'une spirale en caramel au beurre salé.

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