

CARIBOU GOURMAND

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

Cocktail Événement
Évasion Boréale
14$

Gin du Québec Trésor N°13
Or en Pomme Michel Jodoin
Coulis de bleuets sauvages
Jus de canneberges
Cidre pétillant rosé
Romarin frais

/MTL à TABLE

Présenté par

AMEX

en collaboration avec
AIR CANADA

une initiative de
TOURISME / MONTRÉAL

MENU 4 SERVICES 55$/pers

ACCUEIL

Trio de mises en bouche

composé de : - Effiloché de cerf rouge du Québec avec oignons confits à l'érable dans une tuile de tortilla.
- Mousse de courge et d'argousier déposée sur un disque de parmesan croustillant.
- Nougat de fromage de chèvre « Le Petit Prince » aux fruits secs.

Option végétarienne : remplacement de l'effiloché de cerf rouge par des champignons de Chambly

ENTRÉES, au choix parmi :

Millefeuille d'automne

Une pâte feuilletée garnie d'une mousse de fromage de chèvre frais, de poivrons marinés, de champignons de Chambly et, pour finir, un crumble de sarrasin et une huile infusée au persil.

: *Vin rouge Pinot noir Réserve de Luch*

Tartare de bison aux bleuets +4$

Une viande de caractère préparée avec des herbes fraîches, échalotes, bleuets, croustillant de pois chiches au sirop d'érable et noisettes, coulis de bleuets sauvages. Accompagné de croûtons.

: *Vin rouge Québécois Mackenzie-Parker 2020*

Corbeille du pêcheur

Tartelette de feuille de brick garnie de spaghetti de poireaux, crabe des neiges, crevettes nordiques, moules bio, recouverte d'une crème de palourdes et décorée de maïtakés frits et huile de ciboulette.

: *Vin blanc Chardonnay Domaine de Cibadiès*

Gravlax de loup-marin des Îles de la Madeleine (Phoque) +6$

Mariné de longues heures, il est déposé sur une crème sure au poivre rose et accompagné d'un dôme de pommes confites, croûtons de bagels St-Viateur et caviar de moutarde.

: *Vin blanc Riesling Lucien Albrecht cuvée réserve*

PLATS, au choix parmi :

Burger de sanglichon de Valcourt

Viande étonnante en provenance de la ferme Le Bohémien, présentée dans un pain brioché artisanal avec chutney d'oignons rouges à la camerise, cheddar de chèvre de la fromagerie du Vieux St-François, sauce champignons et sauge, bacon croustillant, roquette. Accompagné de frites maison et mesclun.

: *Vin rouge du Languedoc les Darons*

Gnocchis de courge rôtie

Préparés dans une sauce au beurre et à l'épinette, accompagnés de champignons de Chambly, de bleuets marinés au vinaigre de cidre, le tout posé sur une purée de céleri-rave.

: *Vin blanc Les vergères - Anjou* ou : *Vin rouge Québécois Canis Minor*

Tournedos de saumon

Garni d'un insert de crevettes nordiques et d'une fondue de poireaux, accompagné d'un riz basmati infusé à la lime et à la noix de coco et le tout nappé d'une sauce crémeuse aux herbes.

: *Vin blanc Québécois Capella*

Ragoût d'agneau du Québec +5$

Mijoté de longues heures dans un bouillon de légumes au paprika fumé, accompagné de légumes du marché et posé sur une purée de pomme de terre grand-mère onctueuse.

: *Vin rouge Bio Côtes du Rhône - Rémy Ferbras*

DESSERTS, au choix parmi :

Jardin secret

Demi-sphère de chocolat blanc garnie d'une mousse et d'un crumble au chocolat noir, décorée d'arbres croustillants au feuillage de gâteau matcha. Servie avec un coulis de chocolat au lait.

Rouge velours

Tartelette feuilletée garnie de mousse de framboise, mousse à la noix de coco, gâteau moelleux red velvet, coulis de framboises et feuilles de menthe.

Tatin glacée

Sorbet pomme-vanille maison garni d'un insert de caramel au beurre salé, le tout recouvert d'un chocolat au lait aux éclats d'amandes et décoré d'une meringue flambée.

: Accord vin suggéré
: Végétarien

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.