



BIVOUAC

CUISINE • LOUNGE

Tous les goûts sont dans la nature

Si vous feuilletez ces pages, c'est que vous vous êtes accordés un moment pour reprendre votre souffle au coeur de la ville qui bourdonne. Maintenant, laissez-vous guider par la nature et ses saisons. Permettez-vous de découvrir les arômes boréaux et les effluves de nos territoires et marées. Laissez-nous façonner vos couverts d'épices d'ici, d'herbes uniques, de saveurs forestières, de poissons fumés, de viandes sauvages et de racines des terres voisines.

Bivouac c'est le cocon métropolitain qui vous permet d'être pleinement tout ce que vous êtes. Chic, sociable et intéressé. C'est la ligne qui se trace entre les saveurs et le plaisir. C'est la voix des producteurs locaux, de leurs terres à votre assiette. Ce sont les vibrations estivales de la scène culturelle. C'est une rencontre entre vous et nous. C'est un peu comme visiter un ami charismatique qui prendra toujours soin de vous. Bivouac, c'est tout ce qu'il y a de plus beau "par chez nous".





HUÎTRES DU QUÉBEC
3.50\$/UN
(MINIMUM DE 12)



**PLATEAU
DU
HARCUTIER**

PM



**PLATEAU
DU
FROMAGER**

PM

SUR LA LIGNE

22

Tartare de truite fumée au sapin
baumier, focaccia à l'épinette
(P,G,C)

ESTRIE

28

Foie gras de canard, chutney aux
agrumes, réduction de Porto et briochine
(G,O,PL)

L'ORÉE DES BOIS

19

Tourte aux champignons et à la tomme
1608 (V,AL,O,G,PL)

BLANC-SABLON

26

Noix de pétoncles poêlées, trilogie de
betteraves, gelée au thé du Labrador
(CR,PL)

LANAUDIÈRE

14

Velouté de topinambour et poires
caramélisées (PL,G)

SAINTE-MADELEINE

18

Choux farcis aux noix de Grenoble,
pommes, céleri et raisins secs
(C,VG,N)

MONTEBELLO

19

Poutine du Bivouac (PL,V)

TARTARE DE BOEUF

24 / 32

Recette classique du Bivouac (O,M,G)

(G) Gluten (PL) Produits laitiers (O) Oeufs (M) Moutarde (V) Végétarien (P) Poisson (AL) Ail
(C) Céleri (CR) Crustacé (N) Noix (VG) Végétalien

ENTRÉES



ARCTIQUE	38	QUÉBEC	52
Omble chevalier confit à l'huile de sapin, purée de panais, légumes d'automne et camerises (AL,P,PL)		Short rib de boeuf confit au genièvre, céleri-rave en deux textures (AL,PL,C)	
DRUMMONDVILLE	39	REPENTIGNY	59
Ballotine de volaille farcie aux champignons, purée de chou-fleur aux noisettes et choux de Bruxelles frits, jus de viande au sirop d'érable et poivre des dunes (PL,AL,N)		Pièce du boucher, pressé de pomme de terre et Oka, sauce au goût du jour (PL,AL)	
ATLANTIQUE	45	CHARLEVOIX	35
Pieuvre pochée au court-bouillon et grillée, sauce romesco et poivrons (MO,AL,PL,C)		Orgeotto crémeux aux champignons, espuma au triple crème de Charlevoix (PL,V,AL,G)	
		VÉGÉTALE	29
		Curry boréal de courge et pois chiches aux canneberges (VG,AL)	

(G) Gluten (PL) Produits laitiers (O) Oeufs (M) Moutarde (V) Végétarien (P) Poisson (AL) Ail
(C) Céleri (MO) Mollusque (N) Noix (VG) Végétalien

02 PLATS PRINCIPAUX



SAINTE-THÉRÈSE

14

Entremets chocolat, praline et sarrasin (G,PL,N,0)

SAINT-PAULIN

14

Pouding chômeur, crème glacée à l'érable (G,PL,N,0)

ROUGEMONT

14

Tarte fine aux pommes, crème glacée caramel au beurre salé (G,PL,N,0)

QUÉBEC

14

Crème brûlée à l'érable et au mélilot (PL,0)

COCKTAILS DESSERTS



Pacane Express 2.0 - Puissant, sucré, noisetté

Hennessy VS, liqueur de café Barista, Frangelico, bitter café-pacane 18

Forêt noire - Gourmand, frais, acidulé

Belvedere, Luxardo Cherry Sangue Morlacco, Coureur des bois, bitter Luxardo Sour Cherry, bitter chocolat 16

(G) Gluten (PL) Produits laitiers (O) Oeufs
(N) Noix