



CARIBOU GOURMAND

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

MENU HIVER SOUPER

A PARTAGER

Planche charcuteries et fromages - 24

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

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Mini arancini terroir - 6/19\$

Croquettes de risotto croustillantes farcies d'une préparation aux épices de Tourtière (cannelle, clou de girofle). Cœur coulant de fromage en grains et le tout servi avec notre ketchup de fruits.

: Vin rouge Beaujolais les Marcelins

Brie fondant pomme et bacon - 25

Brie double crème du Québec, cuit au four avec pommes, noisettes torréfiées, bacon, thym et oignons. Accompagné de croûtons de pain toastés.

: Vin blanc Riesling Lucien Albrecht cuvée réserve

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

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

: Vin rouge Côtes du Rhône Rémy Ferbras

ENTRÉES

Soupe à l'oignon terroir - 13

Recette à la québécoise avec bière rousse Farnham, sirop d'érable, vieux cheddar, croûtons de pain et le tout gratiné avec du fromage en grain.

Option gourmande : ajoute des rondelles de saucisse du marché Jean Talon + 3\$.

: Vin blanc Québécois Capella

Boeuf Wagyu en gravlax - 18

Préparé avec des épices d'hiver, présenté sur une salade roquette avec câpres et oignons marinés, le tout accompagné de craquelins de sarrasin maison et d'une sauce moutarde et miel des cantons de l'est.

: Vin rouge Pinot noir Koskil

Soufflé au fromage à raclette - 15

Réconfort absolu avec ce soufflé gourmand présenté sur une salade roquette assaisonnée d'une vinaigrette acidulée au vinaigre de xérès.

: Vin blanc biologique Gruner Veltliner

Pétoncles - 16

Pétoncles snackés et déglacés au cidre de glace, présentés sur un crémeux au maïs et sirop d'érable et accompagnés de pop corn au piment d'Espelette.

: Vin blanc Muscadet Chéreau Carré

Loup Marin des îles de la Madeleine* (Phoque) - 18

En tataki avec une crème sûre 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

EXTRAS

Pour accompagner votre plat

Frites maison - 5

Mesclun assaisonné - 4

Poêlée de champignons - 10

PLATS

Burger de cerf rouge - 25

Dans un pain brioché artisanal, galette de cerf rouge, fromage à raclette Fritz Kayser de Noyan, salade roquette, bacon, mayonnaise à l'ail noir bio de l'île d'Orléans. Accompagné de mesclun et frites maison.

: Vin rouge Québécois Canis Minor

Saumon boréal - 34

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral avec un sel fumé à l'érable, posé sur un écrasé crémeux de rutabaga et pois vert, et zébré d'un pesto crémeux à la roquette et noisettes. Décoré de pickles maison et noisettes torréfiées.

: Vin blanc Chardonnay la Folie Saint Auriol

Quenelles gratinées - 27

Quenelles nature maison accompagnées d'une sauce aurore, de champignons poêlés et le tout gratiné au cheddar. Accompagné d'une salade assaisonnée d'une vinaigrette à l'érable.

: Vin blanc bio Pinot Grigio terre Siciliane

Civet de bison du trappeur - 38

Mijoté de longues heures dans une marinade au vin rouge, thé du Labrador et petits légumes pour une texture ultra fondante. Accompagné d'une polenta crémeuse au vieux cheddar.

: Vin rouge bio Cahors - Le pur fruit du Causse

Polpette de Yack - 33

3 belles boulettes de viande de la ferme Yakiti Yack de Bolton Est, accompagnées d'un gratin aux 3 pommes (pomme de terre, douce et fruits) et d'une sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne.

: Vin rouge Georges 2018

Pièce du boucher - PM

Du marché Jean Talon, sur le grill, sauce du jour, mesclun et frites maison.

: Vin rouge Chianti Cecchi

Côte de bœuf vieillie* (à partager ... ou pas) - PM

Viande de bœuf Canadienne AAA vieillie, os à moelle et sauce du jour, accompagnée de frites maison et d'une poêlée de champignons.

: Vin rouge Gigondas

DESSERTS

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

Trésor gourmand - 13

Tuile croustillante garnie d'un crumble aux poires caramélisées surmontée d'une mousse légère de riz au lait. Décoré de meringues et de caramel au beurre salé.

L'absolue pacane - 13

Sur une base de tartelette, retrouvez un crémeux pacane surmonté d'une ganache montée aérienne à la vanille. Et pour finir des pacanes caramélisées croquantes et des points de praliné aux pacanes. Irrésistible.

Scène d'hiver - 13

Imaginez une gelée de grenadine coulant sur une boule crémeuse au citron, au milieu d'un décor hivernal composé de meringues sapin, gel citron et meringue italienne flambée.

Intense chocolat - 14

Un biscuit moelleux au chocolat recouvert de feuillantine et d'un glaçage rocher aux noisettes, garni d'une ganache montée au chocolat praliné, d'un crémeux au chocolat au lait et le tout décoré d'une spirale en chocolat noir velours.

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.