

# BABOCHÉ

Bistro à broue

## CE MIDI...

<b>Tataki de thon, fraises et feta</b>	30
salade de fraises du Québec et feta, tataki de thon, vinaigrette aux agrumes, tapenade d'olives noires <i>Suggestion du sommelier : Oyster Bay Rosé, Malborough</i>	
<b>Salade César repas</b>	15
avec pancetta croustillante à l'érable <i>Suggestion du sommelier : Roccaperciata, Inzolia et Chardonnay</i>	
<b>Salade Baboche repas style thaïe</b>	15
mangues, poivrons, concombres, oignons verts, coriandre <i>Ajout de viandes : poulet (+8\$), crevettes (+9\$), tataki de thon (+8\$) ou saumon (+8\$)</i> <i>Suggestion du sommelier : Classic Riesling Alsace</i>	
<b>Tartare de bœuf ou de saumon, servi avec frites et salade</b>	28
salade du Marché St-Pierre en saison <i>Suggestion du sommelier : Aponte Frontaura Reserva, Toro</i> <i>Suggestion du sommelier : Leyda Sauvignon Blanc Reserva</i>	
<b>Tartare de saumon Baboche, servi avec frites et salades</b>	30
concombres, oignons rouges et poivrons 3 couleurs salade du Marché St-Pierre en saison <i>Suggestion du sommelier : Leyda Sauvignon Blanc Reserva</i>	
<b>Poke bol au saumon ou aux crevettes</b>	19
<i>Suggestion du sommelier : Oyster Bay Pinot Grigio, Hawkes Bay</i>	
<b>Ballotine de poulet au prosciutto croustillant</b>	24
farci d'asperges Jean-Yves Gamelin, fromage suisse et prosciutto, sauce thaïe sucrée, purée de courge et légumes <i>Suggestion du sommelier : Chardonnay, Dry creek valley, Sonoma County, Pedroncelli</i>	
<b>Pizza façon Baboche 6"</b>	19
3 viandes, bocconcinis et roquette <i>Suggestion du sommelier : Chianti Classico, Mazzei Fonterutoli</i>	

## Plats principaux

<b>Panini jambon et fromage suisse avec salade</b>	17
tomates et roquette, sauce dijonnaise ou moutarde au miel <i>Suggestion du sommelier : Quinta de Simaens Vinho Verde</i>	
<b>Burger de bœuf décadent et frites</b>	21
bacon, smoked meat, fromage, champignons, tomates, laitue <i>Suggestion du sommelier : Barossa Valley Estate Shiraz</i>	
<b>Burger de poulet grillé et frites</b>	21
brie, oignons, bacon, tomates, laitue et mayo tériyaki <i>Suggestion du sommelier : Pinot Noir, Doucet Naudin</i>	
<b>Pétoncles poêlés</b>	25
purée de céleri-rave et asperges Jean-Yves Gamelin <i>Suggestion du sommelier : Oyster Bay Pinot Grigio, Hawkes Bay</i>	
<b>Côtes levées sauce à la bière avec frites</b>	22
<i>Suggestion du sommelier : Barossa Valley Estate Shiraz</i>	
<b>Bavette de bœuf 6 oz</b>	28
pommes de terre aligot et légumes <i>Suggestion du sommelier : Sebastiani, Cabernet-Sauvignon, Californie</i>	
<b>Filet de truite</b>	24
sauce balsamique, purée de courge, légumes Marché St-Pierre <i>Suggestion du sommelier : Leyda Sauvignon Blanc Reserva</i>	
<b>Raviolis champignons et ail rôti</b>	23
sauce vin blanc, crème et poivrons rouges OU sauce à la viande <i>Suggestion du sommelier : Montepulciano d'Abruzzo, Costadoro</i>	
<b>Fish'n chips Baboche</b>	21
aiglefin, sauce tartare, frites, salade de chou <i>Suggestion du sommelier : Chablis, La Chablisienne, Cuvée La Sereine</i>	
<b>Guédille au homard avec frites</b>	19
<i>Suggestion du sommelier : Oyster Bay Rosé, Malborough</i>	

## Créez votre expérience

Ajoutez ou personnalisez vos accompagnements à votre goût

	Substitution	Ajout		Substitution	Ajout
Frites	+2\$	+6\$	Salade César	+2.50\$	+8\$
Frites de patates douces	+2\$	+8\$	Salade Baboche thaïe	+2.50\$	+8\$
Légumes de saison	+2.50\$	+7\$	Champignons poêlés	+3\$	+6\$
Salade du jardin	+2\$	+5\$	Crevettes	+5\$	+9.50\$
			Pommes de terre aligot	+2.5\$	+8\$