

LABOBOCHE

Bistro à broue

CE SOIR...

Potage du moment <i>fait de légumes du Marché Richard St-Pierre en saison</i>	8
Chou-fleur Général Tao <i>Vermicelle de riz en salade</i>	11
Accras de poisson <i>Mayonnaise épicée, salade d'algues Wakame et radis</i>	15
Raviolis de homard <i>Roquette à l'huile d'olive et parmesan</i>	18
Salade César façon Baboche <i>avec pancetta croustillante à l'érable</i>	15
Avec poulet grillé du Québec	EXTRA 7
Entrée de tartare de bœuf <i>et son petit pain brioché</i>	19
Gravlax de saumon au gin KM 12 <i>vinaigrette à la betterave, concombre, radis et tomate</i>	19
Escargots à la provençale <i>gratinés au parmesan et mozzarella, petits pains briochés et fenouil braisé</i>	19
Mozzarella de bufflone <i>tomates, roquette, prosciutto</i>	18
Frites et mayo	5
Frites de patates douces et mayo	7

Entrées

Trio du bistro <i>3 accras de poisson avec sauce chimichurri, fromage en grains popcorn avec sauce crème et échalotes et 6 ailes de poulet avec sauce mayo épicée</i>	21
Trio de la mer <i>crevettes, crabe cake et rosace de saumon fumé</i>	18
Salade de fraises du Québec et feta <i>vinaigrette aux agrumes, tapenade d'olives noires, fraises du Québec et feta</i> <i>Choix de ceviche de pétoncles OU tataki de thon</i>	20
Plateau de fromages et charcuteries <i>cheddar, brie et Migneron de Charlevoix, cretons de poulet, prosciutto et charcuteries italiennes (mortadelle), purée d'abricots</i>	26
Nachos régulier <i>fromage, poivrons, tomates, olives noires, piments forts, salsa et crème sure</i>	21
Nachos signature <i>avec pancetta et smoked meat</i>	23
Brie Alexis de Portneuf fondant <i>servi avec noix de Grenoble, canneberges caramélisées, miel Gauvin et petits pains briochés</i>	15

Desserts

Tous nos desserts sont faits d'ingrédients simples
et de produits laitiers québécois

Praliné croquant	9,75
Churros	7
Crème brûlée	8
Moelleux au chocolat	8
Surprise de la brigade	8