

LABOBOCHE

Bistro à broue

CE SOIR...

Salade de fraises du Québec et fromage feta <i>vinaigrette aux agrumes, tapenade d'olives noires.</i> <i>Choix de ceviche de pétoncles OU tataki de thon</i> Suggestion du sommelier : Oster Bay Rosé, Malborough	30
Tartare de bœuf ou de saumon, servi avec frites et salade <i>salade du Marché St-Pierre en saison</i> Suggestion du sommelier : Aponte Frontaura Reserva, Toro Suggestion du sommelier : Leyda Sauvignon Blanc Reserva	28
Gravlax de saumon au gin KM 12, servi avec frites et salade <i>vinaigrette à la betterave, concombre, radis et tomate</i>	28
Poke bol aux crevettes ou saumon Suggestion du sommelier: Oyster Bay Pinot Grigio, Hawkes Bay	19
Fettucine aux fruits de mer	34
Ballotine de poulet <i>farci d'asperges Jean-Yves Gamelin, fromage suisse et prosciutto, fettucine aux légumes, fond brun de volaille émulsionné au beurre, herbes, parmesan et légumes</i>	24
Suggestion du sommelier: Chardonnay, Dry creek valley Sonoma County, Pedroncelli	
Salade Fatouche <i>Salade Libanaise fait avec laitue romaine, poivrons, concombres Libanais, olives Kalamata, sumac, oignon rouge, poulet grillé, et hummus maison.</i>	29

Plats principaux

Burger de bœuf décadent et frites <i>bacon, smoked meat, fromage, champignons, tomates, laitue</i> Suggestion du sommelier : Barossa Valley Estate Shiraz	21
Filet mignon de bœuf du Québec 8 oz <i>Sauce sur demande ou beurre aux herbes et légumes du moment</i> En Surf & Turf <i>Avec crevettes</i>	43 EXTRA 9.50
Pavé de saumon en croûte de miso cuit à l'unilatéral <i>riz compressé aux légumes et sauce vierge</i>	30
Raviolis champignons et ail rôti <i>sauce vin blanc, crème et poivrons</i> <i>OU sauce rosée à la viande</i> Suggestion du sommelier : Montepulciano d'Abruzzo, Costadoro	23
Côte de porc du Québec grillée sur l'os <i>sauce au porto et champignons</i>	32
Côtes levées sauce à la bière avec frites et salade de choux Suggestion du sommelier : Barossa Valley, Estate Shiraz	29
Fish'n chips <i>morceau d'aiglefin, sauce tartare, frites salade de chou</i> Suggestion du sommelier : Chablis, La Chablisienne, Cuvée la Sereine	21

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\$