

LA BABOICHE

Bistro à broue

CE SOIR...

Potage du moment <i>fait de légumes du Marché Richard St-Pierre en saison</i>	9
Carpaccio de bœuf <i>topinambour, croûtons beurre et thym, pickels d'oignons rouges et copeaux de cheddar vieilli</i>	18
Raviolis de homard <i>roquette à l'huile d'olive et parmesan</i>	18
Salade César façon Baboche <i>avec pancetta</i>	Entrée 10 / Repas 17
Avec poulet grillé du Québec	EXTRA 8
Salade Bistro <i>tomates, radis, concombres, carottes, balsamique</i>	Entrée 9 / Repas 16
Ajout de viandes : poulet (+8\$), crevettes (+9\$), tataki de thon (+8\$)	
Entrée de tartare de saumon asiatique <i>mayo Wafu, soya, sriracha, sésame torréfié, riz frit, oignons verts et petit pain brioché</i>	18
Saumon fumé <i>croûtons, yogourt aux herbes, fenouil, roquette et sumac</i>	18

Entrées

Escargots à la provençale <i>gratinés, huile au persil, fenouil rôti et petit pain brioché</i>	16
Tataki de thon, salade de fraises et feta <i>vinaigrette aux agrumes, tapenade d'olives noires, fraises du Québec et feta</i>	21
Plateau de fromages et charcuteries <i>variété de fromages et charcuterie fines selon l'inspiration du chef</i>	26
Nachos régulier <i>fromage, poivrons, tomates, olives noires, piments forts, salsa et crème sure</i>	21
Nachos signature <i>régulier avec porc effiloché BBQ et crème sure</i>	24
Brie Alexis de Portneuf fondant <i>réduction caramel et porto, petits pains briochés</i>	16
Frites et mayo	5
Frites de patates douces et mayo	7

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