

LABOBOCHE

Bistro à broue

CE SOIR...

Tataki de thon, salade de fraises du Québec et feta vinaigrette aux agrumes, tapenade d'olives noires Suggestion du sommelier : Oster Bay Rosé, Marlborough	30
Tartare de saumon asiatique, avec frites et salade mayo Wafu, soya, sriracha, oignons verts, sésame torréfié, riz frit et wasabi Suggestion du sommelier	30
Carpaccio de bœuf <i>topinambour, croûtons beurre et thym, pickles d'oignons rouges et copeaux de cheddar vieilli</i> Suggestion du sommelier	34
Poke bol aux crevettes <i>edamames, poivrons, oignons verts, concombres, riz, carottes, sésame et sauce Wafu et soya</i> Suggestion du sommelier: Oyster Bay Pinot Grigio, Hawkes Bay	20
Fettucine aux fruits de mer <i>crevettes, homard, crabe, zeste de citron et parmesan</i> AU CHOIX : sauce crème et vin blanc OU sauce bisque	34
Ballotine de poulet <i>farci de chair à saucisses et mozzarella fumée, fond de volaille émulsionné au beurre, légumes et purée du jour</i> Suggestion du sommelier	26
Pavé de saumon cuit à l'unilatéral <i>beurre blanc, couscous perlé, purée de pois verts</i> Suggestion du sommelier	32

Plats principaux

Burger de bœuf décadent et frites <i>suisse, smoked meat, bacon, tomates, oignons champignons caramélisés, laitue, émulsion beurre et paprika fumé</i> Suggestion du sommelier : Barossa Valley Estate Shiraz	21
Filet mignon de bœuf du Québec 8 oz <i>sauce aux poivres, gratin dauphinois, légumes et purée du jour</i> En Surf & Turf EXTRA 9.50 <i>avec trois (3) crevettes</i> Suggestion du sommelier	46
Raviolis champignons et ail rôti <i>sauce crème, vin blanc et ail, huile aux herbes, roquette et tomates confites</i> Suggestion du sommelier : Montepulciano d'Abruzzo, Costadoro	24
Médaille de porc du Québec 8 oz <i>sauce aux pommes, pommes de terre fondantes, légumes et purée du jour</i> Suggestion du sommelier : Barossa Valley Estate Shiraz	32
Côtes levées sauce à la bière avec frites et salade de chou Suggestion du sommelier : Barossa Valley Estate Shiraz	32
Fish'n chips <i>aiglefin, sauce tartare, frites et salade de chou</i> Suggestion du sommelier : Chablis, La Chablisienne, Cuvée la Sereine	22

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\$	Champignons poêlés	+3\$	+6\$
Légumes de saison	+2,50\$	+7\$	Crevettes	+5\$	+9,50\$
Salade du Bistro	+2\$	+5\$	Pommes de terre aligot	+2,50\$	+8\$