

# LABOBOCHE

## Bistro à broue

### CE SOIR...

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

### Plats principaux

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