LE BISTRO DU MASSIF

Entrées

Potage du moment /18

Soupe à l'oignon gratiné /18

Poutine Grelot /26

Salade César au poulet /26

✳ Tarte aux légumes /19

Sur nid de roquette accompagné de vinaigrette à l'orange

Tartare de saumon aux bleuets et noix de pin /27

À partager

Planche de charcuterie, fromage et terrine /58

Sélection de charcuteries fines, de fromages variés et de terrine du moment, accompagnés de garnitures maison.

Nachos au poulet /43

Nachos croustillants, poulet, garnitures fraîches et fromage gratiné.

✳ *Version végétarienne disponible, sur demande*

/Prix en dollars canadiens, taxes et service en sus

LE BISTRO DU MASSIF

Plats

Pavé de saumon, sauce au vin blanc et à l'ail noir /41
Riz sauvage et basmati, légumes verts grillés

Lasagne au poulet à la crème et aux petits pois /29
Gratinée au four au parmesan et à la mozzarella

Filet de porc, sauce aux champignons, aux oignons perlés et au poivre vert /35
Pommes de terre en purée et juliennes de légumes.

Poké-bol aux vermicelles de riz et crevettes à l'érable /36
Vermicelles de riz, concombre, chou rouge, carottes, mangue, noix de cajou, feuilles de wonton croustillantes et sauce wafu.

Brie fondant /32
Brie fondant, fraises, vinaigre balsamique et pacanes.

Desserts

Gâteau au fromage aux framboises /18
Gâteau au fromage onctueux, accompagné de la garniture du moment.

Rafale au chocolat /18
Douceur chocolatée gourmande.

Sélection du chef /19
Création sucrée du moment, selon l'inspiration du chef.

✳ *Version végétarienne disponible, sur demande*

/Prix en dollars canadiens, taxes et service en sus

LE BISTRO DU MASSIF

Starters

Soup of the day /18

French Onion Soup au Gratin /18

Poutine Grelot /26

Chicken Caesar Salad /26

✳ **Vegetable Tart** /19

Served on a bed of arugula with orange vinaigrette.

Salmon Tartare with Blueberries and Pine Nuts /27

À partager

Charcuterie and Terrine Board /58

Selection of fine cured meats and terrine of the day, served with house-made accompaniments.

Chicken Nachos /43

Crispy nachos topped with chicken, fresh toppings and melted cheese.

✳ *Vegetarian option available upon request.*

/Prices in Canadian dollars, taxes and gratuity not included.

LE BISTRO DU MASSIF

Main Courses

Salmon Fillet with White Wine and Black Garlic Sauce /41
Wild and basmati rice, grilled green vegetables.

Creamy Chicken and Green Pea Lasagna /29
Oven-baked with Parmesan and mozzarella cheese.

Rice Vermicelli Poke Bowl with Maple Shrimp /35
Rice vermicelli, cucumber, red cabbage, carrots, mango, cashews, crispy wonton strips and wafu sauce.

Pork Tenderloin with Mushroom, Pearl Onion and Green Peppercorn Sauce /36
Mashed potatoes and julienned vegetables.

Baked Brie /32
Warm Brie, strawberries, balsamic vinegar and pecans.

Desserts

Raspberry Cheesecake /18
Creamy cheesecake, served with the topping of the day.

Chocolate Rafale /18
An indulgent chocolate treat.

Chef's Selection /19
Sweet creation of the day, inspired by the chef.

✳ *Vegetarian option available upon request.*

/Prices in Canadian dollars, taxes and gratuity not included.