BISTRO

LE RÊVEUR

DÉPOUILLÉS

DE VOS PARURES,

DE VOS SOUCIS,

DE CE QUI VOUS RETIENT

DANS LA RÉALITÉ.

TOUT DEVIENT POSSIBLE.

COMMENCEZ ICI

EN DÉCOUVRANT

L'UNIVERS DES

SAVEURS BORÉALES.

ENTRÉES ET POTAGES

SOUPE DU JOUR
servie avec pain et beurre au miel.

SOUPE AUX TROIS OIGNONS ET BIÈRE NOIRE
servie avec croûton de fromage Perron 2 ans.

TOSTADAS DE CREVETTES NORDIQUES
maïs, guacamole et sauce piquante aux poivrons grillés (2).

CHÈVRE CHAUD
au confit d'oignons rouges, salade de fenouil et roquette.
Vinaigrette maison aux bleuets sauvages.

DUO FONDUES DE FROMAGES MAISON
Perron 2 ans en croûte de bacon, fondant aux fromages régionaux.
Servi avec réduction de bière noire à l'érable.

CROSTINI DE CANARD CONFIT
et champignons sauvages. Salade de pousses bio à l'huile de chanvre
et tomates séchées.

À PARTAGER (OU PAS...)

L'ÉTERNEL INDÉCIS
Tartare de votre choix, gravlax de saumon, salade de betteraves, fondues de fromages régionaux.
(Plateau à partager)

GRATIN D'ARTICHAUT BORÉAL
servi avec un bol de chips de légumes, baguette et croûtons.
// RÉGULIÈRE // PARTAGER

PIZZAS FINES AU CHOIX

UNE SALADE AVEC ÇA?
AJOUTEZ 5 $
et choisissez une salade d'accompagnement entre la salade verte ou de betteraves.

Végétarienne, béchamel à la comptonie voyageuse et poivrons farcis aux champignons.

Gravlax de saumon, câpres et fromage à la crème.

Poulet et bacon, aux 3 fromages d'ici.

NOS TARTARES

Une salade d'accompagnement est disponible avec les tartares en plats principaux (choix entre salade verte ou de betteraves)

SAUMON À LA FRAMBOISE
et graines de carvi boréal.
// ENTRÉE // PLAT

ONGLET DE BŒUF
poivrons grillés et pleurotes marinés.
// ENTRÉE // PLAT

DUO DE TARTARES
// PLAT

Tous les tartares sont servis avec un panier de chips de légumes et de croûtons.

SALADES VERTES, COMPOSÉES ET REPAS

Une version d'accompagnement à 5 $ est disponible avec les pizzas et les tartares en plats principaux (choix entre salade verte ou de betteraves)

SALADE VERTE ET JULIENNES DE LÉGUMES
vinaigrette maison au choix.

SALADE DE BETTERAVES ET SUPRÊMES DE PAMPLEMOUSSES
vinaigrette de bleuets sauvages, pousses de pois mange-tout et fromage de chèvre.

SALADE DE CREVETTES NORDIQUES
maïs grillés et tomates. Salsa Criolla.

TABLE D'HÔTE
FORFAIT *éternel*

ENTRÉE

Soupe du jour servie avec pain et beurre au miel

PLATS

Pizza et salade verte

Végé ou poulet et bacon

Duo salade de betteraves et salade verte

Choix de tartare // EXTRA 8 $

DESSERT DU MOMENT & AMERICANO

« *La plus belle réussite en cuisine est d'arriver à remplir les estomacs avec de l'imagination* »

- JOSÉ MANUEL FAJARDO

DESSERTS MAISON

BROWNIE ULTRA MOELLEUX
au Grand Marnier.

RENVERSÉ DE RHUBARBE
à l'érable et petit thé des bois.

COLLATIONS

MUFFIN DU JOUR

MÉLANGE DE NOIX PRALINÉES
et fruits confits.

**Menu élaboré selon les recettes du chef Francis Pearson.*