

# MENU


## LE BISTRO DU MASSIF

Monts Valin

### ENTRÉES

**Potage du moment**

18

 \* **Salade César au poulet croustillant**, amandes rôties, parmesan, bacon, mozzarella

24

 **Rouleaux philos de canard confit**, sauce bleuets et romarin

22

 \* **Crevettes grillées**, salsa aux pêches, lime, coriandre, chips wonton

25



### PLATS

 **Cuisse de canard à l'asiatique**, confit à l'orange, orge et légumes de saison


35


**Jarret d'agneau laqué balsamique**, érable et anis, orgetto et légumes

39

**Bol de poke à l'halloumi grillé**, couscous fleur d'ail, houmous maison, concombre, tomate cerise, oignon rouge, carotte, noix de pin rôties, citron

34

 Produit du Québec

 Sans gluten / Peut être décliné sans gluten

\* Version végétarienne disponible, sur demande

/Prix en dollars canadiens, taxes et service en sus

# MENU

## LE BISTRO DU MASSIF




Monts Valin


### A PARTAGER


- Brie fondant abricots séchés, amande et miel**, *servi avec croûtons et salade* 33
- Brie fondant tomates séchées, pesto basilic, pignons**, *servi avec croûtons et salade* 33
- Nachos au poulet tex-mex**, *olives noires, oignon rouge, oignon vert, poivrons, tomates, maïs, cheddar, mozzarella, salsa et crème sûre* 43
- Planche charcuterie et terrine**, *servie avec cornichons, olives kalamata, moutarde de dijon, tomates cerises, confit d'oignon* 48




### DESSERTS

-  **Gâteau fromage framboises et pistaches**, *crème chantilly, pâte de pistaches, coulis framboises, petits fruits et copeaux de chocolat noir* 16
-   **Rafale triple chocolat**, *crème chantilly, petits fruits, coulis de fruits, copeaux de chocolat noir* 16
- Sélection du chef**, *dessert du jour* 15

 *Produit du Québec*

 *Sans gluten /Peut être décliné sans gluten*

 *Version végétarienne disponible, sur demande*

*/Prix en dollars canadiens, taxes et service en sus*