



la belle | la barbe

BISTRO URBAIN

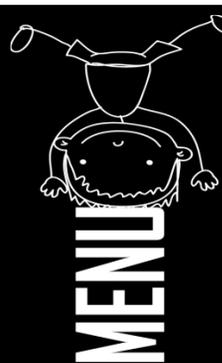
À LA MAISON

LES ENTRÉES

| | |
|---|----|
| POUTINE «PULLED PORK» | 12 |
| SAUCE AU POIVRE AU RHUM SAINT-JAMES | |
| TARTARE DE BOEUF FORESTIER | 14 |
| CHAMPIGNONS FUMÉS, BACON À L'ÉRABLE, COPEAUX DE PARMESAN | |
| TARTARE DE SAUMON AU CHIMICHURRI ET POIS WASABI | 14 |
| DIGNONS VERTS, ÉCHALOTES, CHIMICHURRI MAISON | |
| TARTARE DE THON À CHAIR ROUGE À L'ORIENTALE | 14 |
| LÉGUMES MARINÉS, CRUMBLES DE TEMPURA | |
| SALADE CÉSAR DE CHOUX DE BRUXELLES GRILLÉS | 13 |
| BACON, TUILE DE PARMESAN | |
| SALADE DE BETTERAVES DEUX COULEURS RÔTIÉS | 12 |
| PAGANES, FROMAGE BLEU STILTON, CRESSONS, CIBOULETTE | |
| TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES | 12 |
| BÉCHAMEL À L'AIL CONFIT, THYM, MIEL DE TRUFFES | |
| SALADE DE CALMARS FRITS DE LA BELLE | 12 |
| RADICCHIO, DIGNONS VERTS, PERSIL, CIBOULETTE, MAYO AUX TOMATES FUMÉES | |
| BOUDIN NOIR POÊLÉ SUR PÂTE FEUILLETÉE | 14 |
| SAUCE AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET CALVADOS | |
| TATAKI DE BOEUF EN CROÛTE DE FENOUIL | 14 |
| ÉMULSION ÉRABLE ET TRUFFES, CHIPS DE PANAI, DIGNONS VERT | |
| PÉTONCLES POÊLÉS | 18 |
| CROÛTONS DE POLENTA, CHIMICHURRI, PAMPLEMOUSSE ET RADIS (SUPPLÉMENT DE 4\$ SUR PLANCHE INDIVIDUELLE) | |
| FOIE GRAS POÊLÉ, PAIN BRIOCHÉ MAISON | 18 |
| SAUCE CARAMÉLISÉE AUX BLEUETS, GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES (SUPPLÉMENT DE 4\$ SUR PLANCHE INDIVIDUELLE) | |

PLATS PRINCIPAUX

| | |
|--|-----------|
| FETTUCCINI MAISON À LA CARBONARA | 25 |
| PANCETTA, PARMESAN, VIN BLANC, JAUNE D'ŒUF | |
| MAGRET DE CANARD DU QUÉBEC POÊLÉ, GLACE DE VEAU | 33 |
| PURÉE DE CHOUX FLEUR ET CIBOULETTE, POMMES DE TERRE GRELOTS ET ÉPINARDS | |
| TARTARE DE BOEUF FORESTIER | 28 |
| CHAMPIGNONS FUMÉS, BACON À L'ÉRABLE, COPEAUX DE PARMESAN | |
| TARTARE DE SAUMON AU CHIMICHURRI ET POIS WASABI | 28 |
| DIGNONS VERTS, ÉCHALOTTES, CHIMICHURRI MAISON | |
| TARTARE DE THON À CHAIR ROUGE À L'ORIENTALE | 28 |
| LÉGUMES MARINÉS, CRUMBLES DE TEMPURA | |
| BAVETTE DE BOEUF, SAUCE À LA BIÈRE DARLING | 31 |
| LÉGUMES DE SAISON ET FRITES MAISON | |
| FISH & CHIPS MAISON | 2/22 3/26 |
| LONGE DE MORUE EN TEMPURA, SAUCE TARTARE, RÉMOULADE, CORNICHONS ET FRITES | |
| COQUILLE ST-JACQUES DÉCOMPOSÉE | 32 |
| PURÉE DE P-D-T À L'AIL CONFIT, SAUTÉ DE CREVETTES, POIREAUX ET BACON, PÉTONCLES POÊLÉS | |
| TERRE ET MER 2.0 | 45 |
| LA FAMEUSE BAVETTE DE LA BELLE ET LA BARBE ACCOMPAGNÉE DE PÉTONCLES POÊLÉS | |



MENU ENFANT

- GRILLED CHEESE AU BACON ET FRITES
 - PÂTES SAUCE ROSÉ
 - FISH AND CHIPS MAISON
 - MINI BURGER ET FRITES
- *12 ANS ET MOINS

LES P'TITS EXTRAS

| | |
|--|----|
| SAUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES | 6 |
| CRUMBLE DE FROMAGE BLEU «STILTON» (20g) | 5 |
| TRANSFORMEZ VOS FRITES EN POUTINE | 4 |
| SAUTÉ DE CREVETTES AU VIN BLANC ET AIL CONFIT | 10 |
| PÉTONCLE POÊLÉ (UNITÉ) | 6 |
| FOIE GRAS POÊLÉ | 10 |

HUÎTRES À 1\$
7 JOURS SEMAINES

MARDI TARTARES
3 REPAS TARTARES
AU PRIX DE 2!

COMMANDEZ AU
450-486-4663