

→ Disponible en table d'hôte. Ajoutez 18 \$ au prix d'un plat principal et obtenez : une entrée sélectionnée, un potage ou une salade verte, un dessert et un breuvage chaud.
→ Turn your meal into a table d'hôte. Add \$18 to the price of a main dish and get : our choice of starter, a soup or a green salad, a dessert and a hot beverage.

A

BISTRO

Entrées / Starters

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY

7

SALADE VERTE / GREEN SALAD

7

♥ CEVICHE DE PÉTONCLES À LA MANGUE ET LIME/
MANGO AND LIME SCALLOPS CEVICHE

18

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE/ASIAN-STYLE SALMON TARTARE
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE/CLASSIC BEEF TARTARE

→ ENTRÉE/STARTER 15

REPAS/MEAL 28

♥ TATAKI DE LOUP MARIN SUR CHAMPIGNONS GLACÉS À L'ÉRABLE/
SEAL LOIN TATAKI OVER MAPLE-GLAZED MUSHROOMS

18



GRAVLAX DE FLÉTAN DES ILES SUR PURÉE DE BETTERAVES/
HALIBUT GRAVLAX OVER BEET PUREE

18

→ FRITES/FRIES

5

→ DUMPLINGS DE SANGLIER FRITS D'AUCOIN DES SANGLIERS,
SAUCE AUX ARACHIDES/
FRIED BOAR DUMPLINGS, PEANUT SAUCE

14

→ CREVETTES ÉPICÉES SUR ROQUETTE/SPICY SHRIMPS ON A BED OF
ARUGULA

13

ASSIETTE DÉGUSTATION DES ILES (FROMAGE PIED- DE-VENT, TOMME
DES DEMOISELLES, JEUNE COEUR ET RILLETTE DE LOUP MARIN)

/MAGDALEN ISLANDS TASTING PLATE

1 PERSONNE/PERSON 22

2 PERSONNES/PEOPLE 38



A

CÔTE LEVÉE DE LOUP MARIN AU THERMOCIRCULATEUR,
SAUCE BBQ À LA CAMERISE

/SOUS-VIDE SEAL RIBS, HASKAP BBQ SAUCE

16



HUÎTRES FRAICHES AVEC SABAYON À L'ESCARBILLE

'FRESH OYSTERS WITH AN ESCARBILLE SABAYON SAUCE

20



SOUPE & SALADES REPAS – SOUP & MEAL SALADS

SALADE CÉSAR DU BISTRO, TUILE DE PARMESAN, LARDON RÔTI /
BISTRO CAESAR SALAD, PARMESAN TUILE, GRILLED LARDONS

15

EXTRA POULET/EXTRA CHICKEN

6

SALADE VERTE, PETITS LÉGUMES CROQUANTS,
GREEN SALAD, SMALL CRISP VEGETABLES

13

CANARD /DUCK 9 HOMARD/LOBSTER 11
CHÈVRE CHAUD/WARM GOAT CHEESE 5



♥ CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER (HOMARD, CREVETTES, PÉTONCLES ET GARNITURES)
SEAFOOD CHOWDER (LOBSTER, SHRIMP, SCALLOPS AND GARNISHES)

24

POISSONS ET FRUITS DE MER – FISH AND SEAFOOD



FLÉTAN DES ILES POÊLÉ, BRUNOISE DE CHORIZO DE SANGLIER ET TOMATES CONFITES/
PAN- SEARED MAGDALEN ISLAND HALIBUT, BOAR CHORIZO BRUNOISE, TOMATO CONFIT



32

PÉTONCLES POÊLÉS NAPPÉS D'UN BEURRE BLANC AU BACON SUR RISOTTO NOIR
PAN-SEARED SCALL ON BLACK RISOTTO

30

♥ POT EN POT AUX FRUITS DE MER AVEC SALADE VERTE/
SEAFOOD POT PIE WITH GREEN SALAD



29

HOMARD THERMIDOR, FRITES ET SALADE/
LOBSTER THERMIDOR, FRIES AND SALAD
PRIX DU MARCHÉ (EN SAISON SEULEMENT)/
MARKET PRICE (IN SEASON ONLY)

FISH AND CHIPS DE MORUE, MAISON À LA BIÈRE DES ÎLES/
HOUSE COD FISH AND CHIPS



23



MOULES ET FRITES: MARINIÈRE OU CRÈME CURRY OU MISO/
MUSSELS AND FRIES: MARINIÈRE OR CURRY CREAM OR MISO

22

PÂTES – PASTA

LINGUINE HOMARD, PÉTONCLES ET CHAMPIGNONS, SAUCE CRÈME HOMARDINE
LOBSTER, SCALLOP AND MUSHROOMS LINGUINE HORMADINE SAUCE

30

LINGUINE PESTO DE PERSIL DE MER , TOFU ET LÉGUMES
LINGUINE WITH SEA PARSLEY PESTO, TOFU AND VEGETABLES

22

LES VIANDES – MEAT

FILET MIGNON DE BŒUF AAA

PURÉE DE POMMES DE TERRE , SAUCE POIVRE ET BRANDY

AAA BEEF FILET MIGNON

MASHED POTATOES, GREEN PEPPERCORN AND BRANDY SAUCE

38

CÔTE LEVÉE DU BISTRO, SAUCE BBQ AU WHISKY, FRITES ET SALADE

BISTRO SPARE RIBS, WHISKY BBQ SAUCE, FRIES AND SALAD 

DEMI/HALF RACK 22

ENTIÈRE/FULL RACK 30



BURGER GOURMAND DE BŒUF

FARCIS AU FROMAGE ET BACON; CORNICHONS, OIGNONS CONFITS, PIMENTS BANANES

FRITES ET SALADE

GOURMET BEEF BURGER

STUFFED WITH CHEESE AND BACON; PICKLE, ONION CONFIT, BANANA PEPPERS, FRIES AND SALAD

22

MIGNON DE LOUP MARIN 

PURÉE DE PATATES DOUCES SAUCE AUX LARDONS, MÉLASSE ET BIÈRE 

SEAL FILET MIGNON

MASHED SWEET POTATOES, LARDON, MOLASSES AND BEER SAUCE

30

POUTINES GOURMANDES – GOURMET POUTINES



*Fromage en grains et Pied-de-Vent/ *Cheese curds and Pied-de-Vent cheese

POUTINE AU SMOKED MEAT 

SMOKED MEAT POUTINE

21

 POUTINE BBQ RIBS & OIGNON VERT 

BBQ RIBS & GREEN ONION POUTINE

21

POUTINE AUX PÉTONCLES FRITS

FRIED SCALLOP POUTINE

25

POUTINE AU HOMARD 

LOBSTER POUTINE

27

MENU ENFANTS/ KID'S MENU

SEULEMENT POUR LES ENFANTS DE 9 ANS ET MOINS (CRUDITÉS ET DESSERT INCLUS)
FOR CHILDREN AGED 9 AND UNDER ONLY (RAW VEGETABLES AND DESSERT INCLUDED)

AU CHOIX/YOUR CHOICE

SPAGHETTI BOLOGNAISE // FILETS DE POULET// FISH AND CHIPS // PÂTES AU FROMAGE
SPAGHETTI BOLOGNESE//CHICKEN FILLETS/FISH AND CHIPS//MACARONI AND CHEESE
11

DESSERTS

TARTE AU SUCRE / SUGAR PIE 8

CRÈME BRÛLÉE DU CHEF / CHEF'S CREME BRULEE 8

GÂTEAU AU FROMAGE DE CHÈVRE / GOAT CHEESE CAKE 8

GÂTEAU MOUSSE AU DOUBLE CHOCOLAT / DOUBLE CHOCOLAT MOUSSE CAKE 8

♥ PROFITEROLES / PROFITEROLES 8



Resto Bistro Accents
#ACCENTSDESILES



Resto Bistro Accents

