

# Bistro

La Seigneurie



## Entrées et Soupes

**Soupe à l'oignon gratinée 9**

**Velouté aux crevettes de Sept-îles 10**  
Mangue épicée

**Potage du moment 7**

**Carpaccio de bœuf 11**  
Focaccia, roquette, pignons, parmesan

**Poêlée d'escargots 12**  
Purée de céleri bouilli, poireaux, jus au Porto

**Crevettes en croûte d'agrumes 12**  
Coriandre et gingembre

**Salade de laitue diabolique 13**  
Croutons, lardons de canard, Manchabello, jaune d'œuf tempura

**Salade César 13**  
Avec blanc de volaille grillé 18

**Mesclun Balsamique 8**  
Grande 10

## Appetizers

**Classic French Onion Soup 9**

**Velouté of Sept-îles Shrimp 10**  
Spicy Mango

**Soup of the moment 7**

**Beef Carpaccio 11**  
Focaccia, Arugula, Pine nuts, Parmesan

**Pan Seared Snails 12**  
Leeks, Celery Root Puree, Port Jus

**Citrus Crusted Shrimp 12**  
Cilantro, Ginger

**Diabolique Lettuce 13**  
Croutons, Duck Lardons, Manchabello, Egg Yolk Tempura

**Cesar Salad 13**  
With Grilled Chicken Breast 18

**Balsamic Mesclun 8**  
Large 10

## Plats principaux

**Morue noire 22**  
Concombre, feta, tomate confite

**Truite fumée maison et poêlée 20**  
Fenouil aux agrumes, quinoa

**Bout de côte braisé 21**  
Piment d'Espelette, sauce au chocolat amer, topinambour frit

**Tartiflette au canard confit 22**  
Pommes de terres Batata, bleue et Yukon, Magret fumé, Tête à Papineau

**Steak-frites sauce poivre vert 22**

**Hambourgeois de bœuf 16**

**Sandwich de poulet grillé 17**  
Pancetta, fromage Suisse, tartinaide au cumin

**Ciabatta à l'effiloché de porc 17**  
Sésame, chou rouge, moutarde à l'érable.

**Risotto d'orzo 18**  
Mais, écrevisse cajun, asperge

**Pizza végétarienne 15**  
Artichaut, tomate, cœur de palmier, olives noires, Manchabello

## Main Courses

**Black Cod 22**  
Cucumber, Feta, Sundried Tomatoes,

**Pan Seared House Smoked Trout 20**  
Citrus Fennel, Quinoa, Capers, Vegetables

**Braised Beef Short Ribs 21**  
Espelette Pepper, Bitter Chocolate Sauce, Fried Topinambour

**Duck Confit Tartiflette 22**  
Batata, Blue & Yukon Potatoes, Smoked Duck, Tête à Papineau Cheese

**Steak & Fries, green pepper sauce 22**

**Beef Burger 16**

**Grilled Chicken Sandwich 17**  
Pancetta, Swiss Cheese, Cumin Spread

**Pull Pork Ciabatta 17**  
Sesame, Red Cabbage, Maple Mustard

**Orzo Risotto 18**  
Corn, Crayfish Cajun, Asparagus,

**Vegetarian Pizza 15**  
Artichoke, Tomatoes, Heart of Palm, Black Olives, Manchabello

## Desserts

**Tartelette aux noix de pacane 7**  
Pecan Pie

**Trio de sorbets fait maison 6**  
Trio of House Made Sorbets

**Crumble de poire, pomme et anis, sorbet à l'orange 7**  
Pear, Apple and Star Anise Crumble

**Brownies, glace cardamome, réglisse 7**  
Brownies, Cardamom Ice Cream, Licorice Crisp

**Fondant tiède au caramel, tuile à la fleur de sel 8**  
Warm Fondant Caramel, « fleur de sel » Tuile

**Crème glacée maison 6**  
Home made Ice Cream

**Salade de fruits frais 6**  
Fresh Fruit Salad

**Espresso 3.5**

**Cappuccino 4.5**

**Café | Coffee 3.5**

**Chocolat Chaud | Hot Chocolate 3.75**

**Sélection de thés | Selections of Tea 3.75**

**Thé Bien-être | Wellness Tea 4**

Cafés

Taxes et service non inclus. Plat partagé +7. cuisine vitalité | Taxes and service not included. Shared dish +7 Lifestyle cuisine