

Bistro Saint-Édouard

Apportez votre vin!

Table d'Hôte : Rajouter le montant de 15\$ sur un plat de résistance pour une entrée et un dessert à la carte

ENTRÉES

CARTE

Potage du moment	8
Pieuvre grillée salsa de tomates séchées, olives et câpres	11
Acras de morue façon Saint-Édouard	11
Escargots, tomate confite, ail, bacon, gratiné au bleu Ermite de l'abbaye	11
Terrine de boudin noir (De la ferme Lennon)	11
Rillette de Canard maison aux poivres (Du Duc du Montrichard)	11
Foie gras de canard confit au gros sel (Du Duc du Montrichard) (extra de 4\$)	14

PLATS DE RÉSISTANCES

MOULES (Terre Neuve) et FRITES

Deuxième service à 5\$ 25

- Dijonnaise et herbes fraîches
- Au bleu Ermite de l'abbaye St-Benoit et Cognac
- Bisque de Homard
- Diabolo (Tomates, oignons, bacon)

PÂTES

Cannellonis de truite, crevette nordique et noix de Saint-Jacques, sauce vierge et gratiné	27
Raviolis de champignons sauvages, roquettes et huile de truffe	25

Viandes et poissons

Pêche du jour	Prix du Marché
Cassoulet façon Saint-Édouard	27
Ris de veau aux champignons sauvages, sauce moutarde	28
Pintade du moment (De la ferme Sabinoise)	28
Tartare de boeuf à l'estragon (De la Boucherie Face de Bœuf)	27
Pièce de boeuf (De la Boucherie Face de Boeuf) sauce aux poivres	Prix du marché

DESSERTS

Crème brûlée à la fève de Tonka	8
Profiteroles au caramel salé et pistaches	8
Gâteau au fromage et sirop d'érable	8
Mi-Cuit au chocolat	8

LES BREUVAGES

LES CAFÉS

Eau Badoit petite/3 Grande/6		Café filtre, thé et tisane	2.5
Coke, coke diète, sprite, ginger ale	2.5	Espresso et allongé simple	3
Jus de pomme, orange, thé glacé	2.5	Cappuccino, Latte et café au lait	4.5
Virgin Sangria, Virgin César	4		