

# 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
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

Gnocchi, pétoncles, crevettes, calmars frit sauce crème au pastis	29
Raviolis de champignons sauvages, roquettes et huile de truffe	26

### 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 cerf à l'estragon (Ferme Le Sabot D'Or)	28
Boeuf du moment (De la Boucherie Face de Boeuf)	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		