

CHEZ
B O U L A Y
BISTRO ▲ BORÉAL

Menu du jour
(de 11 h 30 à 14 h)

Potage du jour ou petit mesclun
Soup of the day or mixed green salad

Ou/Or

Terrine de gibier aux épices boréales, émulsion pomme et panais, croûtons
Venison terrine, apple and parsnip emulsion, croutons

+5

Ou/Or

Foie gras marbré au cassis, pain brioché, nougatine au tournesol
Foie gras with blackcurrant, brioche and nougatine with sunflower seeds

+15

Pain perdu au poireau et fromage 1608, ragoût de champignons crémé, laitues amères, croustillant d'orge
Bread pouding with leek and cheese, mushroom ragout, lettuce, crunchy barley

18

Haut de côte de bœuf braisé, purée de chou rouge, polenta frite, légumes du jour, jus de viande à la moelle
Braised beef prime rib, red cabbage purée, fried polenta, vegetables and cooking jus

22/ +12 extra torchon foie gras

Poisson poêlé, écrasé de pommes de terre au sapin baumier, légumes du jour, sauce vierge au céleri et cassis
Seared fish, mashed potatoes, vegetables, celery and blackcurrant sauce

21.

Boudin noir maison, purée de chou rouge, pommes de terre Gabrielle, légumes du jour, jus de viande
Blood pudding, red cabbage purée, potatoes, vegetables and cooking jus

18.

Mafalda corta, chair de saucisse, poireau, oignon rouge rôti, épinards, mozzarella des Laurentides
Pasta, sausage meat, leek, roasted red onions, spinach and mozzarella

19.

Dessert du jour ou crème brûlée
Dessert of the day or crème brûlée

+4

Café allongé ou thé
Long espresso or tea

+1.50