

# Nourriture

## Entrées

<b>Potage du moment</b>	9\$
<b>Frites, mayo épicée</b>	9\$
<b>Ailes de poulet style Buffalo</b>	(8) 16\$
servies avec crudités et trempette au bleu	(16) 32\$
<b>Calmars frits du chef Hugo</b>	20\$
<b>Tartare de bœuf classique</b>	Entrée 20\$ Repas 35\$
<b>Chèvre-chaud sur ananas grillée</b>	22\$
bonbon de bacon, noix de Grenoble, petits fruits et réduction balsamique	
<b>Soupe à l'oignon gratinée</b>	15\$
cheddar fort et Pied de Vent	
<b>Burattini sur prosciutto</b>	22\$
Salsa de tomates	

## Repas

<b>Poutine au Pied-de-Vent</b>	18\$
sauce brune maison	
<b>Spaghetti à la bolognaise</b>	25\$
sauce crémeuse et smoked meat avec pain à l'ail	
<b>Poulet (ou tofu) Général Tao</b>	27\$
sur riz basmati	
<b>Burger gourmand du Bistro</b>	29\$
bacon, piments banane forts, cornichons, cheddar, salade et mayo sriracha, servi avec frites et salade	
<b>Côtes levées de porc du Québec</b>	38\$
servies avec frites et salade	demi 28\$



## Repas (suite)

<b>Mignonette de porc</b> sauce à l'ancienne, gratin dauphinois, garni d'une poêlée de champignons et bacon	33\$
<b>Pavée de morue amandine</b> pommes de terre rôties, amandes, beurre blanc	34\$
<b>Pétoncles poêlés</b> sur flanc de porc à la coréenne, purée de chou-fleur, légumes sauce lait de coco et lime	38\$
<b>Linguine Vongole</b> sauce aux palourdes et poireaux	40\$
<b>Jaret d'agneau braisé</b> purée de pommes de terre au cheddar, légumes et jus de cuisson	45\$
<b>Mignon de boeuf 6oz sur canardière</b> légumes, échalottes confites, sauce bordelaise	60\$

## Repas enfant (12 ans et -)

Tous les repas pour enfant incluent un dessert

<b>Mini-poutine</b>	9\$
<b>Spaghetti</b> avec sauce bolognaise	15\$
<b>Fish n'chips</b> servi avec frites ou riz	15\$
<b>Filets de poulet</b> servis avec frites ou riz	15\$
<b>Demi-pizza naan pepperoni fromage</b> servie avec frites ou riz	15\$

