



m i s t r a l



Apéritifs à partager... ou pas

Olives et lupins marinés	9
Frites fraîches (mayonnaise régulière, épicée ou truffes)	9/12
Pot de tomates cerises et mini poivrons/bocconcinis	16
Plateau fromages du Québec et charcuteries de Scotstown	30
Burrata de pêches grillées et tomates confites, miel et balsamique blanc	30

Disponible à partir de 17 heures

Plateaux poisson et fruits de mer (pour 4)	95
Crevettes, pétoncles, bouchées de crabe et fruits de mer, ceviche de pieuvre et profiteroles de homard	



Entrées

Gaspacho de tomates, melon d'eau, fraises et feta	15
Brochette de crevettes tigrées épicées, noix de coco et lime	21
Tataki de bœuf wagyu, vinaigrette truffe et ail noir, parmesan	25
Ceviche de Bar, pamplemousse, concombre et coriandre	23
Lobster roll (baguettine briochée) Homard frais, lime, livèche et concombre	39



Salades

Salade de chèvre, fraises, framboises, épinards, pistaches et rose	22/29
Salade de carottes, mangue, gingembre et canard grillé	23/29
Salade césar, laitue Boston, pancetta, reggiano et anchois	19/25
Salade de bavette de veau de grain grillée mesclun, fenouil et vinaigrette sésame	25/36



Pizzas

Margherita	20
Basilic, sauce tomate, fior di latte, huile d'olive	
Mistral	27
Prosciutto, fromage de chèvre, parmesan, sauce tomate, Kalamata et roquette	
Brome	28
Poitrine de canard fumé, béchamel à la moutarde, champignons, parmesan	
Funghi folie (Ferme Mycep)	29
Champignons grillés (Shiitake, Pleurotes, crinière de lion, pioppino), crème sure à l'ail noir, parmesan, herbes	
Jolivent	28
Saumon fumé, crème sure à l'aneth, huile d'anchois, oignon rouge et aneth	
Pâte sans gluten disponible	+5

 *Plats*

Disponible à partir de 17 heures

Ris de veau braisé *	46
Beurre blanc, jus de viande, câpres et citron confits	
Endives confites et cuites dans la braise	34
Pêche, noix de cajou, pois mange-tout, bleu, pesto d'aneth	
Caille royale farcie et grillée *	36
Épices de Montréal, bbq maison, pancettas	
Chà Cá de lotte grillée	39
Vermicelle de riz, arachides, aneth frais, curcuma, oignons marinés, croustilles de crevettes	
Pieuvre grillée	45
Chimichurri, salade paysanne et pois mange-tout	
Côte boeuf Tomahawk AA vieilli (1.3kg- pour 2 ou 3 pers) *	125
Beurre aux herbes ou chimichurri	
Bavette de veau de grain grillée	42
oignons caramélisés et champignons sautés	
Mignon de bœuf 7 onces grillé et jus de viande*	49

* servis avec ratatouille, pommes de terre grelots sautées au gras de canard ou frites

 *Dessert*

Tiramisu classique	14
Doigts de dames, café, mascarpone, vin marsala et cacao	
Nougat glacé	14
Citron, pistaches, miel, framboises et thym	
Pêche grillée	14
Sorbet bleuet, meringue au romarin	

*Bon appétit!*