

MISTRAL LE BISTRO

MENU

APÉRITIFS

Amandes salées et épicées maison, olives marinées	12\$
Assortiments de charcuteries et fromages	35\$
Brochettes de cochon mariné 'aigre-doux' grillées(2)	19\$
Houmous traditionnel, huile herbacée,paprika fumé, pain pizza	18\$
Frites fraîches, mayonnaise traditionnelle maison ou acidulée et pimentée	10\$/14\$
Pain à pizza, huile d'olive, romarin	8\$

SALADES

Salade César	20\$/ 29\$
Dans la tradition: croûtons dorés, coeur de romaine, parmesan, anchois, tomate cerise, câpres frit et bacon	
Tomates de couleur et burrata	29\$
Olives kalamata, pesto basilic maison et crumble parmesan	
Salade niçoise	24/36\$
Tataki de thon rouge, anchois, œuf dur, haricots verts, radis, concombre, pomme de terre grelots, oignon rouge, olives, vinaigrette citron	
Salade Landaise	24/36\$
Magret de canard fumée et gésiers confits, mesclun et roquette, croûtons dorés, tomates cerises, vinaigrette moutarde et miel	

PIZZA

Margherita	20\$
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais	
Mistral	27\$
Sauce tomate, prosciutto, chèvre, parmesan, olives Kalamata et sirop d'érable	
Brome	28\$
Poitrine de canard fumée, tomates cerises, compotée d'oignon, moutarde et roquette	
Jolivent	28\$
Saumon fumé maison, crème sure à l'aneth, oignon rouge acidulé	
Funghie Folie	29\$
Fricassée de champignons gourmets à l'ail et aux herbes fraîches, crème sure à l'ail noir et vinaigre de Pedro Jimenez, fior di latte	
Extras pizza	
Pâte sans gluten	5\$
Burratina	15\$
Fior di latte/parmesan/chèvre	6\$
Prosciutto/ Saumon fumé	8\$
Champignon gourmets	8\$
Poitrine de canard fumé	8\$

ENTRÉES

Disponible à partir de 17 heures

Gaspacho Andalou	16\$
Origan et gressini	
Tataki de boeuf grillé	26\$
Pastèque marinée au ponzu, cébette et oignon frit	
Céviche de bar rayé sauvage	32\$
Guacamole, grenade et coriandre	

PLATS

Disponible à partir de 17 heures

Ris de veau rôti au beurre demi-sel	48\$
Purée onctueuse, citron confit, poudre de lard et roquette, beurre noisette citronné	
Risotto aux herbes	32\$
Légumes de saison, sarrasin grillé	
Lobster Roll Jolivent	48\$
Mayonnaise acidulée, radis en fraîcheur, pickles de céleri branche et frites fraîches	
Tacos de cochon braisé (3)	35\$
sauce BBQ maison, salsa verde	
Filet de Dorade grillée à l'unilatéral, sauce vierge	45\$
Légumes de saison sautés	
Pieuvre grillée	42\$
Mais en textures, vinaigrette green zébra et jalapeno,ketchup de piquillos	
Filet de bœuf Angus Gold (6 onces)	56\$
Frites fraîches, cressonnette, Choix de sauce : Aux poivres ou chimichurri	
Côte de boeuf Tomahawk AA vieillie 1.3 kg	150\$
(à partager pour 2 personnes)	
Frites fraîches, salade de jeunes pousses	F(+50\$)
Choix de sauce : Aux poivres ou chimichurri	
Accompagnement additionel par personne	+20\$

DESSERTS

Tiramisu maison et fruits rouges	14\$
100% chocolat : crémeux, crumble et glace	14\$
Glaces et sorbets selon sélection	14\$
(3 boules)	

Saison 2025

Restaurant	11h30-14h
	17h-21h
Bar	11h30-21h

