

MISTRAL LE BISTRO

MENU

APÉRITIFS

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Amandes salées et épicées maison, olives marinées                                 | 16\$      |
| Assortiments de charcuteries et fromages, fruits secs et raisins frais            | 38\$      |
| Brochettes de cochon mariné aigre-doux, ketchup de piment doux et oignon vert (2) | 21\$      |
| Rillettes de saumon fumé maison aux herbes et citron confit, toast de baguette    | 22\$      |
| Ajoblanco, pavots, raisins frais et pain pizza                                    | 20\$      |
| Frites fraîches, mayonnaise régulière ou pimentée                                 | 10\$/14\$ |
| Pain à pizza, huile d'olive, romarin                                              | 9\$       |

SALADES

|                                                                                                                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Salade Sicilienne                                                                                                                                                | 22\$/ 34\$ |
| Fenouil à cru, suprême d'orange, Kalamata, persil, oignon rouge et cresson                                                                                       |            |
| Salade César                                                                                                                                                     | 22\$/ 34\$ |
| Dans la tradition : croûtons dorés, cœur de romaine, parmesan, anchois, câpres frit et lardons                                                                   |            |
| ** supplément anchois Boquerones 2\$/pce                                                                                                                         |            |
| Tomates de couleur et burrata                                                                                                                                    | 36\$       |
| Olives kalamata, pesto basilic maison et crumble parmesan                                                                                                        |            |
| Salade niçoise                                                                                                                                                   | 26\$/ 38\$ |
| Tataki de thon rouge, anchois, œuf dur, haricots verts, radis, concombre, pommes de terre grelots, oignon rouge, olives, œuf dur, vinaigrette citron et moutarde |            |
| Salade Landaïse                                                                                                                                                  | 26\$/ 38\$ |
| Poitrine de canard fumée et gésiers confits du Lac Brome, verdure et roquette, croûtons dorés, tomates cerises, vinaigrette moutarde et miel                     |            |

PIZZA

|                                                                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Margherita                                                                                                                            | 24\$ |
| Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais                                                                                 |      |
| Mistral                                                                                                                               | 28\$ |
| Sauce tomate, prosciutto, roquette, chèvre, parmesan, olives Kalamata et sirop d'érable                                               |      |
| Brome                                                                                                                                 | 29\$ |
| Fior di latte, poitrine de canard fumée, tomates cerises, compotée d'oignon, moutarde et roquette                                     |      |
| Fromagissima                                                                                                                          | 27\$ |
| Fior di latte, scarmoza, gorgonzola, parmesan                                                                                         |      |
| 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                                                                                                                      | 6\$  |
| 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                                                                                 | 17\$ |
| Origan et gressini                                                                               |      |
| Veau rosé                                                                                        | 29\$ |
| Aubergine grillée, olives kalamata, parmesan, vinaigrette câpres et tapenade, pousse de roquette |      |
| Tataki de thon rouge                                                                             | 26\$ |
| Guacamole, jalapeno, coriandre, sésame et framboise                                              |      |

PLATS

\*Disponible à partir de 17 heures\*

|                                                                                                          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Filet de boeuf Angus gold grillé                                                                         | PM       |
| Sauce aux poivres ou chimichurri, frites fraîches, verdure                                               |          |
| Ris de veau rôti au beurre demi-sel, beurre noisette citronné                                            | 58\$     |
| Ecrasé de pomme de terre, poudre de bacon et roquette                                                    |          |
| Risotto au pistou d'herbes et légumes verts                                                              | 32\$     |
| Parmesan frais, pignons de pin                                                                           |          |
| Lobster Roll Jolivent                                                                                    | 52\$     |
| Mayonnaise acidulée, radis en fraîcheur, pickles de céleri branche et frites fraîches                    |          |
| Tacos de cochon braisé sauce BBQ maison (3)                                                              | 35\$     |
| Salsa verde, coriandre, verdure                                                                          |          |
| Filet de Daurade grillée à l'unilatéral, sauce vierge aux tomates, limes, olives kalamata et oignon vert | PM       |
| Légumes de saison sautés                                                                                 |          |
| Pieuvre grillée, caviar d'aubergine, grenade fraîche et labneh                                           | 48\$     |
| Vinaigrette mélasse, moutarde et aneth                                                                   |          |
| Côte de boeuf Tomahawk AA vieillie 1.3 kg                                                                | 170\$    |
| (à partager pour 2 personnes)                                                                            | F(+70\$) |
| Frites fraîches, verdure                                                                                 |          |
| Sauce aux poivres et chimichurri                                                                         |          |
| Accompagnement additionnel par personne                                                                  | +20\$    |

DESSERTS

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Tiramisu maison et fruits rouges                   | 14\$ |
| 100% chocolat : crémeux, crumble et glace          | 14\$ |
| Glaces et sorbets selon sélection                  | 15\$ |
| Chantilly vanille et amandes torréfiées (3 boules) |      |

Saison 2026  
Restaurant 11h30-14h  
17h-21h  
Bar 11h30-21h

