



m i s t r a l

 *Apéritifs*

Olives et lupins marinés	9
Frites fraîches	9/16
Pot de tomates cerises et mini poivrons/boconcinis	16
Houmous de betterave/ pain pizza à l'ail	12

Disponible à partir de 17 heures

Plateau fromages et charcuteries (pour 2)	30
Plateaux poisson et fruits de mer (pour 4)	85
Crevettes, pétoncles, huîtres, saumon et moules	

 *Entrées*

Gaspacho de tomates, melon d'eau, fraises et feta	15
Brochette de crevettes tigrées épicées, noix de coco et lime	21

Disponible à partir de 17 heures

Tataki de boeuf wagyu, vinaigrette truffe et ail noir, parmesan	25
Ceviche de poisson blanc, pamplemousse, concombre et coriandre	23

 *Salades*

Salade de chèvre, fraises, framboises, épinards, pistaches et rose	20/29
Salade de carottes, mangue, gingembre et canard grillé	20/29
Salade césar, laitue Boston, pancetta, reggiano et anchois	19/27

 *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



m i s t r a l

 *Plats*

Lobster roll (baguette feuilletée)	39
Homard frais, lime, livèche et concombre	
Ris de veau fumé et grillé*	46
Beurre blanc, câpres et citron confits, pomme de terre farcie gratinée ou frites	
Endives confites et cuites dans la braise	34
Pêche, noix de cajou, pois mange-tout , bleu, pesto d'aneth	
Caille royale marinée à la bière et grillée *	35
Épices de Montréal, bbq maison, pancetta, pomme de terre farcie gratinée ou frites	
Chả Cá de lotte grillée	42
Vermicelle de riz, arachides, aneth frais, curcuma, oignons marinés, croustilles de crevettes	
Pieuvre d'Espagne grillée	47
Chimichurri, salade paysanne et pois mange-tout	

— Disponible à partir de 17 heures —

Côte boeuf Tomahawk (1.3kg- pour 2 ou 3 pers) *	125
Sauce Nappane atikamekw, pomme de terre farcie gratinée ou frites	

* servis avec ratatouille

 *Dessert*

Argou dazs	12
Sucette glacée à l'argousier sur bâtonnet, chocolat au lait	
Nougat glacé	14
Citron, pistaches, miel, framboises et thym	
Pêche grillée	14
Sorbet bleuet, meringue au romarin	

*Bon appétit!*