

. B I S T R O .  
- 1 e -  
**MODAVIE**  
BAR À VIN  
DEPUIS 1997

**ENTRÉE**

STARTER

CARPACCIO DE BISON AVEC CHANTERELLES MARINÉES, ROQUETTE AVEC UNE VINAIGRETTE AU CHAMPAGNE  
Bison tenderloin carpaccio with truffle oil, pickled chanterelle mushrooms, arugula with a champagne vinaigrette

**SOUPE**

SOUP

SOUPE AUX FRUITS DE MER AVEC SAFRAN ET CROÛTONS À L'AIL  
Seafood soup with saffron and garlic croutons

**SORBET**

SORBET POMMES ET CALVADOS  
Apple & Calvados Sorbet

**PLATS PRINCIPAUX**

MAIN COURSE

HOPLOSTÈTHE ORANGE SUR RISOTTO ROUGE ACCOMPAGNÉ D'ÉPINARDS SAUTÉS ET D'UNE RELISH CLÉMENTINE ET  
PAMPLEMOUSSE  
Orange Roughy with red risotto, sautéed spinach and a clementine and grapefruit relish

OU / OR

MÉDALLION DE CERF SAUCE AUX BLEUETS SERVI AVEC ASPERGES ET POMMES DE TERRE EN PURÉE  
Deer Medallion with a blueberry sauce served with potato purée and asparagus

OU / OR

LAPIN LYONNAIS SERVI AVEC POMMES DE TERRE DAUPHINOISES, ZUCCHINIS JAUNES BRAISÉS ET UN CONFIT DE TOMATES  
CERISES ANCESTRALES  
Rabbit Lyonnais, dauphinoise potatoes, braised yellow zucchini and confit heirloom cherry tomatoes

**DESSERT**

POIRES POCHÉES AU PERNOD, FINANCIER AUX AMANDES, CRÈME DE MASCARPONE SUCRÉE SUR CRUMBLE  
Pernod poached pear, almond financier & sweet mascarpone cream on a bed of crumble

**- 95 \$ -**

CERTAINS ITEMS PROPICE À CHANGER  
Items may change

TAXES ET SERVICES EN SUS  
TAXES AND SERVICE NOT INCLUDED

