



BISTRO  
**DIX-NEUF 29**

## Menu Midi de Noël – 3 services

### Entrées

Potage de légumes racines blancs, crème sure au persil plat, et amandes grillées

Terrine campagnarde, pickles d'oignons rouges, purée de pomme fruits, croûtons de pain rôtis

Crevettes tempura (3), panko, émulsion sriracha et quartier de lime

### Plats

Général Tao comme dans le temps

Risotto aux légumes du moment, parmesan, oignons verts et lait de parmesan

Côte de porc du Québec, polenta frite au cheddar 1 an, oignons caramélisés, champignons café et jus de viande bien beurré

Dos de saumon de L'Atlantique poêlé, purée de chou-fleur, pois verts, lardons et émulsion au poivron rouge rôti

Macreuse de bœuf Québec (8 oz) AAA, carottes trois façons (purée, rôties et frites), salade de persil, huile d'ail confit et jus de viande émulsionné au foie gras

### Desserts

Verine de chocolat : crémeux chocolat 58%, crumble chocolat noir 70%, fouettée à la vanille

Crème brûlée classique à la poudre de vanille

**24\$ / personne**

SUIVEZ-NOUS





BISTRO **DIX-NEUF 29**

## Menu Soir de Noël – 4 services

### Amuses-bouche selon la cuisine

#### Entrées

Potage de légumes racines blancs, crème sure au persil plat, et amandes grillées

Terrine campagnarde, pickles d'oignons rouges, purée de pomme fruit, croûtons de pain rôtis

Crevettes tempura (3), panko, émulsion sriracha et quartier de lime

Tataki de bœuf Québec, rémoulade de légumes racines, crumble d'amandes salées, roquette biologique et huile de paprika fumé

#### Plats

Risotto aux pétoncles de baies, poivrons rôtis, courgettes, oignons verts, bouillon de crustacés et lait de parmesan

Poulet manchon farci sous la peau, roquette, amandes, ail confit, purée de courge musquée, haricots verts fins, tomates cerises confites et jus de volaille au beurre

Dos de saumon de L'Atlantique poêlé, purée de chou-fleur, pois verts, lardons et émulsion au poivron rouge rôti

Macreuse de bœuf Québec (8 oz) AAA, carottes trois façons (purée, rôties et frites), salade de persil, huile d'ail confit et jus de viande émulsionné au foie gras

Côte de veau de grain grillée (12 oz), pleurotes king, rapini au beurre, pickles d'échalotes françaises et jus de viande au vin rouge **+8\$**

Filet de bœuf (6 oz) AAA, pommes de terre rattes au gras de canard, cipollinis rôtis, tombée d'épinards et jus de viande au poivre noir **+9\$**

#### Desserts

Verrine de chocolat : crémeux chocolat 58%, crumble chocolat noir 70%, fouettée à la vanille

Crème brûlée classique à la poudre de vanille

Brownies au chocolat noir, crémeux chocolat blanc, compote de petits fruits, crumble aux amandes rôties

Dessert sur la pomme, pâte feuilletée, caramel au beurre, pommes jaunes compotées et gel de framboises

**32\$ / personne**

SUIVEZ-NOUS

