



# BISTRO LA MUSE

## ENTRÉES - TAPAS

<b>Panier de pain</b>	5
<i>Pain bretzel, olives &amp; noisettes, ciabatta</i>	
<b>Soupe du jour</b>	8
<b>Olives chaudes</b>	9
<i>Marinées au vin rouge, écorce d'orange &amp; origan</i>	
<b>Bouchées de tartare de saumon</b>	16
<i>Duo de saumon, ciboulette, gingembre, citron, salade</i>	
<b>Crème brûlée au foie gras de canard - signée Patrick Fregni</b>	22
<i>Sucre d'érable, pain brioché, chutney</i>	
<b>Salade du jardin</b>	8
<i>Concombres, tomates, courgettes, carottes, vinaigrette miso gingembre érable</i>	
<b>Manchon de volaille sauce aigre-douce</b>	12
<i>Vinaigre des Vergers Pedneault, salade de chou rouge crémeuse</i>	
<b>Ceviche de pétoncles</b>	17
<i>Orange, lime, coriandre, poivron, concombre, sambal oelek</i>	



# BISTRO LA MUSE

## PLATS

<b>Pavé de morue d'Alaska</b>	<b>30</b>
<i>Tapenade d'olives noires, fumet à l'estragon, accompagnements du chef</i>	
<b>Tartare de boeuf classique</b>	<b>32</b>
<i>Frites, salade</i>	
<b>Souris d'agneau braisée au porto</b>	<b>38</b>
<i>Accompagnements du chef</i>	
<b>Côte de porc grillée</b>	<b>28</b>
<i>Salsa estivale, accompagnements du chef</i>	
<b>Pain aux lentilles</b>	<b>22</b>
<i>Coulis de tomates et basilic, pâtes sans gluten, légumes du jour</i>	
<b>Cuisse de canard confite</b>	<b>34</b>
<i>Confiture d'oignons, canneberges et porto, accompagnements du chef</i>	

## DESSERTS

<b>Vin blanc doux, Bio, "Passatempo", 2009, Toscane, Italie - 1,5 oz</b>	<b>15</b>
<b>Brownie au chocolat - Signé Titha Kantun</b>	<b>9</b>
<i>Pacanes grillées, crème glacée vanille maison</i>	
<b>Flan au caramel - Signé Titha Kantun</b>	<b>8</b>
<i>Fromage de chèvre, fromage à la crème, crumble aux amandes</i>	
<b>Sorbet du moment</b>	<b>7</b>