



BISTRO LA MUSE

ENTRÉES

Entrée du moment	prix du marché
Potage du jour	8
Olives chaudes <i>Marinées au vin rouge, écorce d'orange & origan</i>	9
Bouchées de tartare de saumon <i>Duo de saumon, ciboulette, gingembre, citron</i>	17
Tarte fine aux tomates <i>Crème au basilic, fromage Hercule de Charlevoix, Dijon</i>	11
Tartare de boeuf <i>Assaisonnement du moment</i>	15
Terrine de foie gras de canard - signée Patrick Fregni <i>Chutney de pomme & courge butternut, beurre de pomme</i>	28
Panier de pain (3) <i>Ciabatta, bretzel, olives & noisettes</i>	5



BISTRO LA MUSE

PLATS

Brandade de morue	30
<i>Herbes fraîches, ail confit, légumes du jour</i>	
Tartare de boeuf, assaisonnement du moment	32
<i>Frites, salade</i>	
Côte de porc grillée	28
<i>Gastrique à l'érable et romarin, purée de Yukon gold à l'ail confit, légumes du jour</i>	
Bavette de boeuf marinée au vin rouge	36
<i>Frites, légumes du jour</i>	
Mijoté végétalien	23
<i>Tofu, gourganes, champignons, tomates, orge</i>	
Pintade confite	37
<i>Sauce aux bleuets, purée de courge butternut, légumes du jour</i>	
Pâtes aux champignons de Charlevoix	29
<i>Sauce crème au vin blanc, chorizo des Charcuteries Charlevoisiennes</i>	
Plat du moment	prix du marché

DESSERTS

Vin blanc doux, Bio, "Passatempo", 2009, Toscane, Italie - 1,5 oz	15
Mousse au chocolat - Signé Titha Kantun	9
<i>Pacanes grillées</i>	
Crème brûlée à la vanille - Signé Titha Kantun	9
<i>Crumble aux amandes</i>	
Sorbet du moment	7