



MENU BISTRO

JUIN À OCTOBRE



Faire 1 choix de tapas, 2 choix de plats principaux et 1 choix de dessert pour l'ensemble du groupe. Groupe de 15 personnes minimum.

☛ Tapas ☛

- 1- Tortillas salsa de légumes
- 2- Mini nems de porc et canard croustillant
- 3- Tartare de saumon
- 4- Mini pokébol
- 5- Maki frit

☛ Plats principaux ☛

- 1- Tacos : Viande, poulet ou crevette garni à la façon Bouche Bée
- 2- Burger de porc Beurivage accompagné d'une salsa ketchup aux fruits
- 3- Burger de canard du Canard Goulu et de porc avec mayonnaise Chipotle
- 4- Burger de poulet Agri-Bio mariné avec ail et sirop d'érable
- 5- Hot-dog spécial (2) avec saucisse de la Boucherie St-Hilaire
- 6- Côtes levées style BBQ Bouche Bée à l'érable
- 7- Sauté de crevettes à la Thaïlandaise
- 8- Sauté de poulet à la Toscane
- 9- Sauté de bœuf à la balsamique et bière brune
- 10- Sauté de porc Dubreton à la Sud Ouest

- Tous nos menus sont accompagnés de frites et salade du chef

☛ Dessert ☛ Choix du chef

Café, thé, tisane

Prix

34,50\$ taxes et service non inclus

Enfant de 11 ans et moins

12,95\$

