



La Bistrot La Fabrique accepte avec plaisir les demandes de réservation de groupes allant jusqu'à 22 personnes en formule assise et jusqu'à 35 personnes en cocktail dînatoire. Au-delà de ce nombre, nous vous proposons de réserver sans frais de location de salle, notre salle événementielle La Fabrique Annexe au 3625 de la rue Saint-Denis. Noter que du Jeudi au Samedi il y a deux services. Il est possible de réserver soit au premier service à 18h00 avec une contrainte de départ pour 21h00 ou de réserver en deuxième service entre 20h30 et 22h00 dépendant de la disponibilité de la soirée visée par la demande.

Nous adaptons avec plaisir nos menus pour les personnes ayant des restrictions alimentaires si nous en sommes avertis 48 heures avant votre arrivée.

Si jamais vous souhaiteriez prendre entrées et desserts sous forme de partage comme les menus festifs de l'Annexe. Merci de nous en avertir afin que l'on puisse adapter la formule. Les plats principaux ne peuvent pas être servis sous forme de partage. Nous vous remercions de votre confiance en invitant vos amis à notre table.

TABLE D'HÔTE 40\$

Entrées

Potage du jour

Ou

Haricot vert, tomate confite, concombre, amande, croûton, pomme, vinaigrette balsamique et truffe

Ou

Terrine de canard, pain de pacane et de canneberge, rémoulade de panais

Ou

Pomme de terre grelot, maquereau, sirop d'érable, rugbrød, pomme Russet, jaune d'œuf à 67°, compote de trévisse*

Plats principaux

Risotto, tajine de panais, carotte, betterave jaune, oignon, chou de Bruxelles, amande, mozzarella*

Ou

(Merci de choisir la saumon chaud ou la tartare de saumon)

Saumon confit, salsifis, panais, maïtaké, courge au beurre, aiglefin fumé

//

Tartare de saumon, crème fraîche, pomme, persil, céleri-rave, Calvados, piment gorria, pickle de courge, purée de pomme, chips de canneberge, frites maison au gras de canard ou salade verte

Ou

Burger de pulled pork, coleslaw, cheddar, frite maison au gras de canard

Ou

Macreuse de boeuf, nantaise, gnocchi, condiment de champignons, estragon, mini pleurote eryngii

Dessert à partager

Pyrex de pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel

POUR LES TABLES D'HÔTE SUIVANTES, VEUILLEZ SÉLECTIONNER LE NOMBRE D'ITEMS SELON CHAQUE SOUS SECTION

TABLE D'HÔTE 49\$

Entrées (4 au choix)

Potage du jour

Salade verte mixte Artisan, vinaigrette de pomme, huile d'olive

Haricot vert, tomate confite, concombre, amande, pomme, vinaigrette balsamique truffe

Salade de cou de cerf de Boileau grillé, mini patate douce confite de Sainte-Madeleine, pamplemousse, wakamé, mayonnaise tobiko, chips de crevette, pickle d'oignon à l'érable

Terrine de fromages coulants du Québec, marmelade de canneberge, graine de moutarde

Tarte fine de tartare de bœuf, marmelade de champignons, vieux cheddar, vinaigrette balsamique

Tartare de saumon, crème fraîche, pomme, persil, céleri-rave, Calvados, piment gorria, pickle de courge, purée de pomme, chips de canneberge

Plat principaux (4 au choix)

Risotto, tajine de panais, carotte, betterave jaune, oignon, chou de Bruxelles, amande, mozzarella*

Pétoncles, accras, céleri-rave, siphon de céleri et cari, endive

Burger de pulled pork, coleslaw, cheddar, frite maison au gras de canard

Canard poêlé, topinambour, riz violet, clémentine, aneth, carmine

Tarte fine de tartare de bœuf, marmelade de champignons, vieux cheddar, vinaigrette balsamique, frites maison au gras de canard ou salade verte

Tartare de saumon, crème fraîche, pomme, persil, céleri-rave, Calvados, piment gorria, pickle de courge, purée de pomme, chips de canneberge, frites maison au gras de canard ou salade verte

Macreuse de bœuf, nantaise, gnocchi, condiment de champignons, estragon, mini pleurote eryngii

Desserts

Croustade aux pommes, glaçage au fromage, caramel de pomme au Grand-Marnier

Pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel



GROUPES/FABRIQUE BISTROT

TABLE D'HÔTE À 59\$

2 canapés /pers.

Merci de choisir deux canapés :

- Huîtres du moment
- Gougère au fromage du Québec
- Arancini aux champignons
- Rouleaux de légumes croquants, mayonnaise au caramel de pamplemousse épicé
- Gravlax de saumon, marmelade de betterave, aneth
- Accras de colin, crème sûre aux épices cajun
- Poulet façon général tao
- Datte farcie au chorizo, bacon, sauce tomate épicée

Entrées (4 au choix)

Merci de choisir 4 entrées du menu à la carte

Plats principaux (4 au choix)

Merci de choisir 4 plats de la carte :

- Les tartares en plats peuvent être aussi sélectionnés
- L'option steak ne vient qu'avec frites maison, pour tous groupes de plus de 12 personnes, la cuisson du chef sera medium-saignant

Desserts (2 au choix)

Merci de choisir 2 desserts du menu à la carte