

LA FABRIQUE
B I S T R O T

3 6 1 9 S T - D E N I S
M O N T R É A L , Q U É B E C , H 2 X 3 L 6

· B I S T R O T L A F A B R I Q U E . C O M ·
5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



AU PICHET
(Pour deux... et plus!)

Crème de panais-poire, siphon shiso-basilic, œuf de truite -15-

À TARTINER

Terrine de fromages coulants du Qc., pain pacane - canneberge, condiment d'automne, sucrose, babeurre * -17-

Torchon de foie gras "Ferme Hudson" au Calvados, brioche maison, kaki, sirop de fruits -25-
... Extra brioche +2.50

Rillettes de porc-canard, pain à l'ail grillé -13-

Planche de charcuteries - fromages 24/40

Planche mixte au goût du chef 26/44
(ex: rillettes, arancini, croquette, fromage, charcuterie,...)

AU CUL DE POULE

Mozzarella de bufflonne du Québec, haricot vert, pomme, concombre, gingembre, tomate confite, amande, croûton, vinaigrette truffe - soya - balsamique* -18-

Salade verte: mesclun, cœur de romaine, radis, oignon rouge, vinaigrette pomme - huile d'olive -10-

Betterave, gravlax de truite, Manchego, aneth, canneberge, siphon de courge, nashi, vinaigrette aux noix * -18-

Pieuvre grillée, pomme de terre grelot, pomme grenade, olive Kalamata, yaourt, oseille, wakamé, nduja, chips de crevette -25-

AU COUTEAU

Duo d'huîtres fraîches canadiennes, mignonnette, citron, raifort 20/40

Tartare de saumon, mangue, pomme, coriandre, kimchi, vinaigrette exotique, chips de maïs 17/28

Tartare de bœuf, tarte fine de marmelade de champignon au balsamique, vieux cheddar 17/28

AU PLAT

Mijoté végane d'hiver: haricot romano, légumes racines, tofu tendre, sauce façon poulet au beurre, poêlée de brocoli, shiitake, salsifis, arachides * -26-

Risotto végétarien aux poireaux, mozzarella de bufflonne du Québec, rabiole confite, betterave jaune, estragon, noisette * -27-
....Extra pétoncle poêlé +4/ch

Doré jaune en cuisson lente, mijoté de chou de Savoie, patate douce, carotte, moule, maitake grillé, brocolini, fumet crémé au yuzu, furikake -31-

Cuisse de lapin effilochée, cavatelli maison, courge, carotte nantaise, chou de Bruxelles, persil, marron frais, croûton 4 épices * -31-

Macreuse de bœuf braisée, gnocchi maison, épinard, poêlée de topinambour au berbéré éthiopien, céleri-rave, câpre, purée de cèpes -33-

Burger de porc effiloché, coleslaw, cornichon, jalapenos, cheddar, frites maison au gras de canard -22-

Frites maison au gras de canard +7.50

DESSERT

Moelleux chocolat, peau d'orange confite, crème pistache * -11-

Verrine de marrons: crème de marron confit et Calvados, siphon citron, cashew caramélisée* -11-

Mirliton aux amandes, crème passion-agrumes, mascarpone fouettée au chocolat blanc * -11-

Pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel -11-

* Ce plat contient des noix