

**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

· L A F A B R I Q U E B I S T R O T . C O M ·

5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



Menu 4 services  
"Je garde le CAP"  
50\$

**AU PICHET**

Soupe froide de champignon, aubergine, miso, tomate, salsa d'olive confite, coriandre, lime	-13-
---	------

**AU CUL DE POULE**

Calmar frit, patate douce du Québec, fenouil, pamplemousse, tagète, chips de crevette, crème de miso massawippi*	-15-
Haricot vert, amande, tomate confite, concombre, pomme, vinaigrette balsamique et truffe*	11/18
Laitues Artisan, boston, crème fraîche, raifort, vieux vinaigre de vin rouge, croûton au cheddar	-8-
Mi-figue, mi-raisin: couscous israélien, figue, raisin, fenouil, mangue, pomme, banane séchée, menthe, coriandre, pignon de pin, poulet pop corn*	-14-

**SUR PLANCHE**

Terrine de paleron de bœuf, gelée de persil, câpre, pickle de concombre, jaune d'œuf, mayonnaise, pain au noix*	-11-
Plateau de fromages des alentours, noix, compote de fruits*	-16-
Terrine de fromages coulants du Québec, jambon de pays, marmelade de canneberge, graine de moutarde	-15-
Foie gras torchon de la Ferme Élisée, brioche maison, abricot	-19-

**AU COUTEAU**

Huître fraîche, mignonnette maison	18/36
Tartare de saumon, rhubarbe, oseille, feta, échalote confite, vinaigre de pomme, huile d'olive, tuile de rugbrød*	15/26
Tarte fine de tartare de bœuf, marmelade de champignon, vinaigrette balsamique, vieux cheddar	16/26

**AU PLAT**

Chou-fleur poêlé, arancini, menthe épicée, yaourt, rabiole, olive taggiasche, pickle d'oignon, croûton de pain au soda*	-23-
Risotto, maïs, gourgane, prune confite, mozzarella du Québec, okra, estragon	-23-
. . . Extra pétoncle	+4ch.
Bourride de baudroie à la sétoise: lotte, gnocchi, œuf monté, poireau, kale frit, carotte	-26-
Espadon juste saisi, spätzel au basilic, salade de courgette et ricotta, melon d'eau, tomate cerise, poivre sansho	-27-
Agneau braisé, cari-coco, pieuvre grillée, aubergine, gel citron Meyer, bok choy, pickle de jicama, coriandre, arachide*	-30-
Foie gras poêlé, ravioli de brocoli, carotte fane, beurre d'anchois, jus de canard, broccolini, melon d'eau*	-31-
Macreuse bœuf braisée, vitello tonnato, pomme de terre grelot, salade avocat, daïkon, haricot vert, basilic, pomme confite, champignon tempura	-27-
Burger de pulled pork, coleslaw, cornichon, cheddar, frite maison au gras de canard	-19-
Contre-filet de bœuf vieilli "Angus Nebraska"	
. . . risotto, sauté de légumes verts	-35-
. . . frite maison au gras de canard	-32-
. . . extra homme: foie gras, pétoncle	+14
Frite maison au gras de canard	+6

**DESSERT**

Mollet au chocolat, argousier, ganache montée*	-10-
Sablé au noix, crème de mascarpone, fraise du Québec, gelée basilic et verveine*	-10-
Verrine de rhubarbe, foam de citron, crème "cheese cake", flocon de maïs glacé	-9-
Pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel	-9-

\*Ce plat contient des noix ou des arachides