


BISTRO DE LA GARE


ME NU

LES PETITES FRINGALES

FRITES MAISON

Choix de mayo maison

OLIVES  7/12
Assortiment d'olives chaudes, de noix,
de pain et de balsamique


TARTARE DE LÉGUMES  9
Tomates cerises, concombres, poivrons,
olives vertes, champignons creminis,
pesto de coriandre, sriracha et croûtons

ROULADES 10
Saucisses de poulet de la Ferme
des Voltigeurs (4) enrobées de bacon,
sauce moutarde au miel et frites

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 10
Oignons caramélisés, pommes, bière rousse

HALLOUMI 10
Halloumi, salsa de mangue et tomates cerises

CALMARS FRITS 10/16
Calmart frit servi avec mayo lime et ciboulette

CREVETTES BANG BANG  10/16
Crevettes panées, enrobées d'une
sauce thaï et sésame

AILES DE POULET 10
Ailes de poulet entières (2), sauce BBQ
du Bistro, frites et sauce ranch

FRITE COCHONNE - à partager - 15
Frites, oignons frits à la bière, bacon,
échalotes, sauce ranch et mozzarella

MARMITE D'ESCARGOTS 15
Escargots sauce à la crème et camembert, pommes
vertes et croûtons de parmesan

NACHOS   15
Chips de tortillas de maïs, poivrons, oignons,
échalotes, olives Kalamata, tomates et salsa
du bistro, gratiné de mozzarella



LES SALADES

L'EXPLOSION CÉSAR 17
Salade romaine, grillades de flan de porc,
croûtons, copeaux de parmesan frais et
vinaigrette césar crémeu Extra poulet +4

TI BISCUIT  17
Épinards, nouilles ramen frites, légumes sautés,
cajous grillés, mangue, coriandre fraîche,
vinaigrette soya à l'érable et ti biscuit
Extra poulet ou tofu +4

POKE BOWL

*Servis avec salade mesclun, quinoa, concombres,
carottes, mandarines, chou rouge, avocats, pousses
de saison, mayo épicée et vinaigrette soya à l'érable*

TAO DU CHEF   20
Poitrine de poulet croustillant
ou tofu enrobé de sauce tao

CROQUANT  19
Pacanes grillées à l'érable,
noix de Grenoble et pommes

FUMÉ 20
Saumon fumé

TARTARES

*Servis en entrée avec croûtons
Servi en repas avec croûtons, chips et salade*

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 13/23
Surlonge de bœuf AAA, dijon, échalotes, câpres

TARTARE DE SAUMON 15/25
Saumon frais, huile de sésame grillée,
lime, mangue, gingembre,
échalotes françaises et coriandre


TARTARE DE LA MER 16/26
Homard, crevettes de Matane, mayo, lime,
sriracha, concombre, oignons rouges et aneth

TARTARE SIGNATURE 16/26
Surlonge de bœuf AAA, bacon, confit
d'oignons à la bière, dijon et cheddar fort

TRIO AU CHOIX 37

SANDWICHES

Servis avec frites, salade ou chips maisons

LE MIGNON  19
Pain mini baguette, filet mignon AAA,
champignons et oignons frits, fromage
cheddar vieilli et mayo dijon



BURGERS

Servis avec frites

- BLT POULET GRILLE**   **17**
Poitrine de poulet grillé, bacon, laitue, tomate, mayo aux trois poivres
- DÉCADENT**   **17**
Bœuf haché (6 oz), oignons frits, salade mesclun, tomate, cornichons, gouda fumé et mayo chipotle
- BIG FRANK**   **18**
Bœuf haché (6 oz), fromage en grains, rondelles d'oignon, bacon, salade, tomates et mayo fumée
- TENNESSEE WHISKY**   **18**
Bœuf haché (6 oz), champignons portobellos, cheddar fort, mesclun et sauce BBQ whisky
- « EL PABLO »**   **18**
Bœuf haché (6 oz), rondelles d'oignon, tomate, cheddar, jalapenos, avocats, roquette et sauce chipotle

POUTINES

- LA PELLETÉE** **14**
Frites maison, fromage en grains et sauce à la bière rousse
- L'ÉRABLIÈRE** **18**
Bacon à l'érable et oignons frits
- LA POUTINE BISTRO** **20**
Bacon, smoked meat et oignons
- LA AAA** **22**
Filet mignon AAA, champignons frits, échalotes françaises et sauce au poivre



PIZZAS

- GARNIE**  **17**
Pepperoni, poivrons, piments, champignons et mozzarella
- VÉGÉ**  **18**
Zucchini, tomates séchées, poivrons, oignons rouges, brocoli, olives Kalamata, noix de pin, basilic frais et fromage mozzarella
- CHÈVRE**  **18**
Noix de Grenoble, tomate, basilic, olives et fromage de chèvre
- PIZZA BISTRO**  **20**
Bacon, smoked meat et oignons
- TEXANE**  **20**
Côtes levées, poulet, oignons rouges, poivrons, mozzarella et sauce BBQ

LA MER

- LE BRETZEL** **23**
Pavé de saumon en croute de bretzel et poêlée de légumes, servi sur quinoa et betteraves jaunes
- LE P'TIT PÊCHEUR** **24**
Pavé de saumon, salsa de mangues-fraises et poêlée de légumes, servi sur quinoa et betteraves jaunes
- LE CHAUDRON** **25**
Chaudrée de homard, crevettes et pétoncles, servie avec salade jardinière

SPÉCIALITÉS DU WAGON-RESTAURANT

- TAO DU GÉNÉRAL**   **20**
Général tao de poulet ou de tofu en option, poivrons, oignons, brocolis, carottes, échalotes et sauce tao, servi sur riz basmati

CÔTES LEVÉES AU WHISKY
Servi avec légumes poêlés et frites

demie 19 complète 28

EXTRAS

Frites	3
Frites pour salade	2
Frites en poutine	3
Frites pour légumes	2.5
Purée de pomme de terre au fromage	3
Salade verte	3
Salade César	3
Légumes	2
Fromage	3
Bacon	2
Poulet	4
Sauce	2
Salsa	2
Crème sure	1.5



BISTRO DE LA GARE

BOSS BOSS



VINS BLANCS

	Bt
BARRAMUNDI Chardonnay Barramundi Nouvelle Galles Australie	32
PARCELLES Sauvignon blanc Vignoble Réthoré Davy Vallée de la Loire France	34
BARREL SELECTION 008 Chenin blanc Imbuko Wines Western Cape Afrique du Sud	36
AUTOCARRO NO 38 Arinto de Bucelas, Galego et Dourado Herdade do Portocarro Péninsule de Setubal Portugal	37
IRIS VIGNETI Pinot Grigio Isabella Spagnolo Vénétie Italie	38
MACON-VILLAGE Chardonnay Domaine Romanin Bourgogne France	48

VINS ROUGES

BARRAMUNDI Pinot Noir Barramundi Nouvelles Galles Australie	32
BARREL SELECTION 008 Cabernet Sauvignon Imbuko Wines Western Cape Afrique du Sud	36
MORENO CRIANZAI Grenache, Tempranillo Bodegas David Moreno Rioja Espagne	42
VILLAMAGNA Montepulciano A.A. Valle Martello Abruzzes Italie	43
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO CLASSICO Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara Cantine Benedetti Vénétie Italie	56
JARDIN DE QUEYRON PINDEFLEURS Merlot Ch. Queyron Pindelfeur St-Émilion Grand Cru France	69
OCTOPODA NAPA VALLEY Cabernet Sauvignon Precision Wines Californie États-Unis	80

