



# BISTRO BOREAL



## SOUPS & APPETIZERS

**BUTTERNUT SQUASH AND WILD RICE SOUP**   Cup: \$5.00 Bowl: \$8.00

**SOUP OF THE DAY** Cup: \$4.00 Bowl: \$7.00

**TARO ROOT CHIP AND DIP**   \$10.00  
House Taro Root Chips, Roasted Garlic Chickpea Hummus, Spicy Tomato Chutney and Pickled Onion

## SANDWICHES & WRAPS

Served with fries. Substitute small side house tossed salad or soup for an additional \$4.00.

**GRILLED SOUTHWESTERN CHICKEN CLUB** \$18.00

Basil pesto aioli, avocado, bacon, charred tomato salsa, crisp lettuce and jalapeno Monterey Jack cheese

**ULTIMATE FRIED EGG GRILLED CHEESE SANDWICH** \$16.00

Swiss cheese, Bothwell cheddar, two over hard fried eggs, maple bacon on City Bread rye

**BISON SMASH BURGER** \$17.00

Two 3oz smash bison patties, with Bothwell cheddar, bacon, red onion, crisp lettuce, vine-ripened tomato, sliced pickles and mayo on a lightly toasted brioche bun

**VEGAN BURRITO**  \$16.50

Black beans, corn and tomato rice, sautéed yellow onions and red peppers, veggie ground round, Spinach wrap, guacamole and pico de gallo

Gluten Free Bread available upon request



Vegan



Gluten-Free

## BOWLS & SALADS

**TEMPURA MANITOBA PICKEREL FISH AND CHIPS**  \$20.50

House slaw and tartar sauce

**MANITOBA PORK RAMEN** \$18.50

Sweet and sticky pulled pork, baby bok choy, shiitake mushrooms, carrot julienne, sautéed spinach and jammy eggs

**VEGAN SWEET POTATO AND ROSEMARY PEROGIES**  \$16.00

Caramelized onions, Smoked Cashew bacon and Ancho pepper Aioli

**POUTINE WITH HOUSE CUT FRIES** \$11.00

Bothwell cheese curds and roast chicken gravy

**KOREAN GOCHUJANG CHICKEN BREAST SALAD**  \$16.50

Watermelon radish, napa cabbage, snap peas, bell peppers, cucumbers, black sesame and a Ginger Soy Vinaigrette

**ROASTED GARLIC AND KALE CAESAR SALAD** \$12.50

Pan-fried herb croutons and shredded Asiago (add chicken extra \$6)

**VEGAN POWER BOWL**   \$15.00

Roasted Sweet potato, Quinoa Tabbouleh, crispy chickpeas, heirloom tomatoes, cucumber, red radish, Sweet Potato Hummus, Kale, black sesame and Maple Tahini vinaigrette

## DESSERT

**FLOURLESS CHOCOLATE CAKE**  \$8.50

With salted caramel sauce, whipped cream and seasonal berries

**POTTED MAPLE SYRUP CHEESECAKE** \$8.50

Whipped cream, fresh berries and orange chips 



# BISTRO BORÉAL



## SOUPES ET ENTRÉES

**BISQUE DE COURGE MUSQUÉE AVEC RIZ SAUVAGE**   Tasse : 5,00 \$ Bol: 8,00 \$  
**SOUPE DU JOUR** Tasse : 4,00 \$ Bol: 6,00 \$

**CROUSTILLES DE TARO ET TREMPETTE**   10,00 \$

Croustilles de taro maison, houmous de pois chiches à l'ail rôti, chutney de tomates épicé et oignons marinés

## SANDWICHS ET WRAPS

Servi avec frites. Substituez une petite salade maison ou une soupe pour 4 \$ de plus.

**CLUB DE POULET GRILLÉ DU SUD-OUEST** 18,00 \$

Aïoli au pesto de basilic, avocat, bacon, salsa de tomates grillées, laitue croquante et fromage Monterey Jack aux jalapeños

**ULTIME SANDWICH GRILLÉ AU FROMAGE ET AUX ŒUFS FRITS** 16,00 \$

Fromage suisse, cheddar Bothwell, deux œufs sur le plat, bacon à l'érable et sriracha sur pain de seigle City Bread

**BURGER AU BISON SMASHÉ** 17,00 \$

Deux galettes de bison smashées de 3 oz, cheddar Bothwell, bacon, oignon rouge, laitue croquante, tomate mûrie sur pied, cornichons tranchés et mayo sur un petit pain brioche légèrement grillé

**BURRITO VÉGÉTALIEN**  16,50 \$

Riz frit avec haricots noirs, maïs et tomates, oignons jaunes et poivrons rouges sautés, sans-viande haché, tortilla aux épinards, guacamole et pico de gallo

Pain sans gluten disponible sur demande



Végétalien



Sans gluten

## BOLS ET SALADES


**TEMPURA DE DORÉ JAUNE DU MANITOBA ET FRITES**  20,50 \$

Servi avec salade de chou et sauce tartare

**RAMEN AU PORC DU MANITOBA** 18,50 \$

Porc effiloché sucré et collant, petit pak-choï, champignons shiitakes, carottes en juliennes, épinards sautés et œufs confits


**PIEROGIS VÉGÉTALIENS AUX PATATES DOUCES ET AU ROMARIN** 16,00 \$

Oignons caramélisés, bacon de cajou fumé et aïoli aux piments ancho 

**POUTINE AVEC FRITES MAISON** 11,00 \$

Fromage en grains Bothwell et sauce au poulet rôti



**SALADE CORÉENNE DE POITRINE DE POULET AVEC SAUCE GOCHUJANG** 16,50 \$

Radis melon d'eau, chou nappa, pois mange-tout, poivrons, concombres, graines de sésame noires et vinaigrette de soja au gingembre 

**SALADE CÉSAR DE CHOU FRISÉ À L'AIL RÔTI** 12,50 \$


Avec croûtons aux herbes et fromage asiago râpé, (ajoutez une poitrine de poulet pour 6,50 \$)

**BOL ÉNERGÉTIQUE VÉGÉTALIEN** 15,00 \$

Patate douce rôtie, taboulé de quinoa, pois chiches croustillants, tomates anciennes, concombre, radis rouge, houmous de patates douces, chou frisé, vinaigrette aux graines de sésame noires et au tahini à l'érable  

## DESSERTS

**GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE** 8,50 \$

Sauce au caramel salé, crème fouettée et baies de saisonnières 

**GÂTEAU AU FROMAGE AU SIROP D'ÉRABLE EN POT** 8,50 \$

Crème fouettée, baies fraîches et croustilles d'orange 