BISTRO BORÉAL

SOUPS & APPETIZERS

BUTTERNUT SQUASH AND WILD RICE SOUP VEGAN GLUTEN FREE
Cup: $5.00 Bowl: $8.00

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

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

SANDWICHES & WRAPS

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

GRILLED SOUTHWESTERN CHICKEN CLUB $18.00
Basil pesto aioli, avocado, maple 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, and 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 VEGAN $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 Vegan GLUTEN FREE Gluten-Free

BOWLS & SALADS

TEMPURA MANITOBA PICKEREL FISH AND CHIPS $20.50
House slaw and tartar sauce GLUTEN FREE

MANITOBA PORK RAMEN $18.50
Sweet and sticky pork, baby bok choy, shiitake mushrooms, carrot julienne, sautéed spinach and jammy eggs

VEGAN SWEET POTATO AND ROSEMARY PEROGIES VEGAN $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 GLUTEN FREE $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 VEGAN GLUTEN FREE $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

VEGAN CHOCOLATE CAKE $8.50
Rich house-made chocolate cake with vegan buttercream VEGAN GLUTEN FREE

POTTED MAPLE SYRUP CHEESECAKE $8.50
Whipped cream, fresh berries and orange chips GLUTEN FREE

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 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 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 VÉGÉTALIEN 8,50 $

Riche gâteau au chocolat fait maison avec une crème au beurre végétalienne

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

Crème fouettée, baies fraîches et croustilles d'orange