



# BISTRO BORÉAL



BY WOW! HOSPITALITY

## SOUPS & APPETIZERS

### SOUP OF THE DAY

Cup: \$5.50

Bowl: \$8.50

### SWEET POTATO FRIES

\$8.00

Crispy sweet potato fries served with vegan anchoi aioli

## SANDWICHES & BURGERS

Served with fries. Substitute a small side house tossed salad or soup for an additional \$2.00

### GRILLED SOUTHWESTERN CHICKEN CLUB

\$19.00

Basil pesto aioli, avocado, maple bacon, charred tomato salsa, crisp lettuce, and jalapeno Monterey Jack cheese on lightly toasted rosemary focaccia

### CHICKEN FINGERS & FRIES

\$18.00

Four piece crispy white meat chicken fingers served with honeydill sauce

### BISTRO VEGGIE BURGER

\$17.00

Spiced chickpea patty with mango red pepper chutney, onion crisps, cilantro lime aioli and crisp lettuce on a lightly toasted brioche bun

### BISON SMASH BURGER

\$18.00

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

### ELOTE AVOCADO TOAST

\$17.00

Sweet corn, lime smashed avocado, vegan ancho aioli, pickled red onions, cilantro, sunflower cotija crumble on toasted multigrain

## BOWLS & SALADS

### BLACK TIGER PRAWN PANCIT

\$19.00

Stir fried black tiger shrimp with pancit noodles, cabbage, carrots, onions, lime and oyster sauce

### BIBIMBAP BOWL

\$19.00

Steamed short grain rice, bulgogi short rib, julienne vegetables, fried egg and bibimbap sauce

### CLASSIC POUTINE

\$12.00

Crispy french fries, house gravy and local Bothwell cheese curds

### HARVEST SALAD

\$16.50

Puffed wild rice, roasted pepitas, dried blueberries, roasted corn, apples, radish and mixed greens. Served with a herb vinaigrette and whipped butternut squash goat cheese

### ROASTED GARLIC AND KALE CAESAR SALAD

\$15.00

Herb croutons and shredded Grana Padano (add chicken extra \$6) **Small \$10**

### RED WINE BRAISED BRISKET RAGU PAPPARDELLE

\$18.00

Slow-braised beef brisket in a rich red wine ragu tossed with pappardelle, wilted kale, sweet balsamic caramelized onions and Grana Padano

## SENIORS MENU 60+

\$15.00

Served with fries or cup of soup

Grilled cheese on Rye

Bacon, lettuce and tomato sandwich on Rye

3 piece chicken fingers with honeydill sauce



# BISTRO BORÉAL



BY WOW! HOSPITALITY

## SOUPES ET ENTRÉES

**SOUPE DU JOUR** Tasse : 5,50 \$ Bol: 8,50 \$

**FRITES DE PATATES DOUCES** 8,00 \$

Frites de patates douces croustillantes servies avec une aioli végétalienne à l'ancho

### SANDWICHES ET WRAPS

Servi avec frites. Substituez une petite salade maison ou une soupe pour 2 \$ de plus.

**CLUB DE POULET GRILLÉ DU SUD-OUEST** 19,00 \$

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

**DOIGTS DE POULET ET FRITES** 18,00 \$

Quatre morceaux de poulet pané croustillants servis avec une sauce au miel et à l'aneth

**BURGER VÉGÉTARIEN DU BISTRO** 17,00 \$

Galette de pois chiches épicée, chutney de mangue et poivron rouge, oignons frits, aioli citron-coriandre et laitue croquante, le tout dans un pain brioche légèrement toasté

**BURGER AU BISON SMASHÉ** 18,00 \$

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

**TARTINE À L'AVOCAT ET AU MAÏS DOUX** 17,00 \$

Maïs doux, avocat écrasé au citron vert, aioli végétalien à l'ancho, oignons rouges marinés, coriandre, copeaux de tournesol et de cotija sur pain multigrains grillé

## BOLS ET SALADES

**PANCIT AUX CREVETTES TIGRÉES NOIRES** 19,00 \$

Crevettes tigrées noires rôties, nouilles pancit frites, chou, carottes, oignons, lime et sauce aux huîtres

**BOL BIBIMBAP** 19,00 \$

Riz blanc cuit à la vapeur, steak au bœuf grillé, julienne de légumes, œuf frit et sauce bibimbap

**POITRINE DE BOEUF BRAISÉE AU VIN ROUGE PAPPARDELLE AU RAGOUT** 18,00 \$

Poitrine de bœuf braisée lentement dans un ragout riche au vin rouge, servie avec des pappardelles, du chou kale légèrement fleuri, des oignons au balsamique doux et du Grana Padano

**POUTINE CLASSIQUE** 12,00 \$

Frites croustillantes, sauce maison et fromage en grains Bothwell local

**SALAD D'AUTOMNE** 16,50 \$

Riz sauvage soufflé, graines de courge grillées, myrtilles séchées, maïs grillé, pommes, radis, et mesclun. Servi avec une vinaigrette aux herbes et une purée de courge butternut au fromage de chèvre

**SALADE CÉSAR DE CHOU FRISE À L'AIL RÔTI** 15,00 \$

Avec croûtons aux herbes et fromage asiago râpé, (ajoutez une poitrine de poulet pour 6,50 \$) **une petite salade 10, 00 \$**

**MENU SENIOR 960 AND ET PLUSO SERVI AVEC FRITES OU SOUPE** 15,00 \$

Croque-monsieur sur pain de seigle

Sandwich bacon, laitue et tomate sur pain de seigle

3 morceaux de poulet pané sauce miel-aneth