



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 PAPARDELLE

\$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

PAR 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 accompagnées d'un aioli végétalien à l'ancho

SANDWICHES & BURGERS

Servi avec des frites. Remplacez par une petite salade maison ou une soupe pour 2,00 \$ de plus.

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

Aioli au pesto de basilic, avocat, bacon à l'érable, salsa de tomates grillées, laitue croquante et fromage Monterey Jack au piment jalapeño, le tout sur du pain focaccia au romarin légèrement grillé.

BÂTONNETS DE POULET ET FRITES 18,00 \$

Quatre filets de poulet enrobés d'une panure crouillante, accompagnés d'une sauce au miel et à l'aneth.

BURGER VÉGÉTARIEN DU BISTRO 17,00 \$

Galette de pois chiches épicée accompagnée d'un chutney à la mangue et au poivron rouge, de chips d'oignon, d'un aioli à la coriandre et à la lime, et de laitue croquante, le tout servi dans un petit pain brioche légèrement grillé.

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 17,00 \$

Maïs sucré, avocat écrasé à la lime, aioli végétalien à l'ancho, oignons rouges marinés, coriandre et garniture de cotija et de graines de tournesol sur pain multigrain 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 à grains courts cuit à la vapeur, côtes de bœuf au bulgogi, légumes coupés en julienne, œuf au plat et sauce bibimbap

PAPPARDELLES AU RAGÙ DE POITRINE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE 18,00 \$

Poitrine de bœuf mijotée à feu doux dans une sauce ragù onctueuse au vin rouge, servie avec des pappardelles, du chou frisé légèrement cuit, des oignons caramélisés au vinaigre balsamique 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 citrouille grillées, bleuets séchés, maïs grillé, pommes, radis et mélange de laitues vertes. Servi avec une vinaigrette aux herbes et une crème de courge musquée au fromage de chèvre

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

Croûtons aux herbes et Grana Padano râpé (Ajoutez du poulet pour 6 \$ de plus) Petite portion : 10 \$

MENU 60+ 15,00 \$

Servi avec des frites ou un bol de soupe

Sandwich au fromage fondu sur pain de seigle

Sandwich au bacon, à la laitue et à la tomate sur pain de seigle

Trois bâtonnets de poulet panés accompagnés d'une sauce au miel et à l'aneth