

WEEK-END DE COURSE MENU



Disponible du 12 au 15 juin 2025

ENTRÉES

- | | |
|--|------------------------------------|
| BLANC-SABLON | 28 |
| Ceviche de pétoncle, fraise grillée et fermentée, tomate, eau de tomate brûlée, sumac (CR) | |
| ESTRIE | 29 |
| Foie gras de canard, gel de cidre de glace, chutney aux agrumes (G,O,PL) | |
| MONTÉRÉGIE | 19 |
| Arancinis d'épeautre aux aubergines et à la tomme 1608, caviar d'aubergine à la tomate (G,PL,O,AL,V) | |
| SUR LA LIGNE | 21 |
| Rillettes de truite fumée par nos soins, légumes marinés, focaccia au sapin baumier, crème sure (P,PL,G) | |
| MONTEBELLO | 17 |
| Poutine du bivouac (PL) | |
| PLATEAU DU CHARCUTIER | PM |
| PLATEAU DU FROMAGER | PM |
| HUÎTRES DU QUÉBEC | 3.50 L'UNITÉ
MINIMUM 12 |

PLATS PRINCIPAUX

REPENTIGNY 65

Filet de boeuf, purée de pommes grenailles grillées, chips de pomme de terre, béarnaise aux épices boréales
(PL,0) (8 oz)

RIVIÈRE-DU-FJORD 42

Saumon confit à l'huile d'olive, radis marinés, pois verts blanchis et en purée, crème réduite à la tanaïsie (AL,P,PL)

VÉGÉTALE 34

Tian de légumes marinés à l'épinette, radis glacés à l'érable, oignon vert en tempura, yogourt végétal au pesto de roquette
(VG,N,G)

SAINTE-ÉLISABETH-DE-WARWICK 38

Risotto Arborio aux pointes d'asperges et au fromage Louis d'Or (PL,V)

TARTARE DE BOEUF 25/36

Recette classique du Bivouac (M,G,0)

DESSERTS

SAINT-PAULIN 14

Pouding chômeur, crème glacée à l'érable
(G,PL,0)

SAINTE-THÉRÈSE 14

Entremet au chocolat, praline et framboise
(G,PL,N)

QUÉBEC 14

Bavarois à la fraise, génoise, sorbet à la fraise
(G,PL,M,0)

WEEK-END DE COURSE

COCKTAILS CRÉATIONS



À L'ABRIS

Tequila Volcán Blanco, Luxardo Maraschino, sirop d'abricot, sirop d'orgeat, bitters Peychaud

MAS FRESAS

Belvedere, Luxardo Limoncello, jus de citron, purée de fraise, bière au gingembre

UMAMI NEGRONI

Ardberg Wee Beastie, Campari, Amaro Nonino, bitters japonais Umami

NEW CUBAN

Rhum El Pasador XO, King Ginger, jus de lime, sirop simple, menthe, bière au gingembre

GINGER 75

London Dry Gin No. 3, King Ginger, jus de citron, miel, Moët & Chandon Impérial Brut

SPRITZ OLD FASHIONED

Glenmorangie Original 12 ans, sirop Old Fashioned, Petnat, soda, bitters Angostura

18\$

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE