

Bistro La Franquette

MENU

Grignotines/Snacks - 8

Pain au levain maison, beurre culture maison

Sourdough bread, house cultured butter

Olives dans une marinade maison servis tièdes

Warm olives in a house marinade

Entrées

Carottes rôties au miel et à l'ail, sauce aux fines herbes
Honey-garlic roasted carrots, herb sauce

16

Laitue Boston, vinaigrette dijon, radis fermentés
Boston lettuce, dijon vinaigrette, fermented radish

16

Salade rose, orange sanguine, fromage de chèvre du QC, noix de
grenoble

Pink salad, blood orange, QC goat cheese, walnuts

25

Halloumi maison laqué à la mélasse de pomme grenade
purée d'aubergine rôtie, échalotes croustillantes, sésame
*Housemade halloumi, pomegranate molasses glaze, roasted eggplant
purée, crispy shallot, sesame*

24

Tartare de boeuf coupé à la main, émulsion d'oignons verts &
gingembre

Hand cut beef tartare, green onion and ginger emulsion

24

Croquettes de joues de morues, sauce tartar, citron
Cod cheek croquettes, tartar sauce, lemon

24

Moules vapeur, estragon, vin blanc, soffrito
Steamed mussels, tarragon, white wine, soffrito

22 (+10 frites)

Pâtes/Pasta par Paradiso

Ravioli - 34

Farci à la ricotta maison, champignons sauvages, cacio e pepe
Stuffed with house ricotta, wild mushrooms, cacio e pepe

Orecchiette - 36

Saucisse de porc et fenouil maison, rapini, parmesan
House pork and fennel sausage, rapini, parmesan

Plats

Loup de mer/Sea bass - 46

Purée de haricots blancs, brocolini, salicorne
White bean purée, broccolini, sea asparagus

Onglet de boeuf/Hanger steak - 48

Frites style belge, aioli maison, beurre composé
Triple-blanched fries, house aioli, Herb compound butter

Menu carte blanche - 90/pp

Disponibilités limitées, tables complètes uniquement
Limited availability, complete tables only

Desserts

**Ganache au chocolat noir, croquant au chocolat,
caramel au chocolat, mousse de crème de yogourt**
*Dark chocolate ganache, chocolate crumble, chocolate caramel,
yogurt cream*

12

**Sorbet aux agrumes, fraises macérées, crème de
mélisse, praliné de pistache, meringue**
*Mixed citrus sorbet, macerated strawberries, lemon balm
cream, pistachio praline, meringue*

12