

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

Soupe du jour - PM/MP

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

Halloumi maison laqué au miel, balsamique
Housemade halloumi, wild honey glaze, balsamic

20

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

20

Tartare de boeuf coupé à la main, émulsion d'oignons verts &
gingembre
Hand cut beef tartare, green onion and ginger emulsion

24

Salade rose, orange sanguine, fromage de chèvre du QC, noix de
grenoble
Pink salad, blood orange, QC goat cheese, walnuts

25

Plats

Moules + Frites/Mussels + Fries - 32

estragon, vin blanc, soffrito

tarragon, white wine, soffrito

Ravioli - 34

Farci à la ricotta maison, ragoût aux champignons sauvages

Stuffed with house ricotta, wild mushroom ragout

Orecchiette - 36

Saucisse de porc et fenouil maison, rapini, parmesan

House pork and fennel sausage, rapini, parmesan

Tartare classique + frites - 38

Loup de mer/Sea bass - 46

Purée de haricots blancs, broccolini, salicorne

White bean purée, broccolini, sea asparagus

Onglet de boeuf/Hanger steak - 48

Frites style belge, aïoli maison, beurre composé

Triple-blanché fries, house aïoli, 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 fraises, rhubarbe pochée, crème de
mélisse, meringue
*Strawberry sorbet, poached rhubarb, lemon balm cream,
meringue*

12