





**LE BOUILLON**  
FONDUES URBAINES  
**MENU**  
BAR

## LES PRÉLIMINAIRES

Potage du moment	4	Festin de crevettes géantes	9
Soupe à l'oignon au gratin	6	Carpaccio de bœuf capricieux	10
Bruschetta sur pain naan	6	Calmars grillés au citron	10
Escargots de Bourgogne	6	Brie fondant, miel et pesto	12
Gravlax, saumon au thé fumé	8	Assiette antipasto*	16

\* Charcuterie, fromage, champignons et aubergines marinés, cœurs d'artichauts, fruits secs, olives et crostinis

## LES VERDURES

Jardinière	Mélange de laitues, oignons rouges, olives noires, tomates et concombres	5	10
César	Laitue romaine, morceaux de bacon, câpres et croutons	6	12
Le Bouillon	Mélange de laitues, cœurs d'artichaut, abricots séchés, fromage de chèvre, amandes grillées, tomates, concombres et croutons	7	13
César au poulet	Laitue romaine, morceaux de bacon, câpres, croutons et poulet		16
Santa Fe	Mélange de laitues, oignons rouges, olives noires, canneberges séchées, bocconcini, bœuf, graines de citrouille, tomates et concombres		16
Toscane	Mélange de laitues, oignons rouges, olives noires, tomates séchées, feta, poulet, tomates et concombres		16
Bangkok	Mélange de laitues, oignons rouges, olives noires, crevettes sautées au gingembre, sésame, nouilles croustillantes, tomate et concombres		17

## LES IRRÉSISTIBLES

Steak sandwich St-Vincent	Baguette, bœuf, légumes sautés, fromage, laitue et tomates		13
---------------------------	--	--	----

### PÂTES DU JOUR

À la Gigi	Sauce rosée, champignons et prosciutto		13
Carbonara	Sauce crémeuse à base d'ail, d'échalotes, de vin blanc et de morceaux de bacon		14
Fruits de mer	Sauce crémeuse aux fruits de mer		15
Brochettes de poulet	Deux brochettes de poulet mariné, servies avec riz, légumes sautés, salade et sauce aux fines herbes		15
Coquille St-Jacques	Gratin de fruits de mer, servi avec salade jardinière ou césar		16
Sauté de crevettes	À base d'ail, servi avec riz, légumes sautés et salade		18
Saumon provençal	Sauce à base d'ail, d'échalotes, de tomates cerises et de vin blanc, servi avec riz, légumes sautés et salade		21
Filet de doré amandine	Panure légère avec amandes grillées, servi avec riz, légumes sautés et salade		21
Osso buco	Jarrets de porc braisés au vin blanc, aux tomates et aux aromates		23



## LES FONDUES FROMAGES

Servi avec pain et deux (2) choix de carottes, céleri, brocoli, champignons, chou-fleur et pommes

	1 pers. 2 pers.			1 pers. 2 pers.	
Traditionnelle	12	19	Aux tomates séchées	13	23
À l'ail	13	23	Érable et noix	13	23
Aux olives	13	23	Québécoise	21	37

**Pour 5 \$ de plus, ajoutez une petite assiette de charcuterie à votre fondue**

## LES BOUILLONS

Choix de bouillons : le classique, aux légumes ou sans gluten  
Servi avec riz ou patate au four ou légumes du jour ET choix de deux sauces

Saucisses de sanglier	18	Bœuf (à volonté)	19
Poulet (10 oz)	19	Bœuf et poulet	20
Poulet et pétoncles	21	Bœuf et crevettes	21
Poulet et crevettes	21	Bœuf et pétoncles	21
Filet mignon (10 oz)	21	Bison	22
Bison et saucisses de sanglier	22	Crevettes et pétoncles	24
Cerf rouge du Québec	31	Autruche	32

## LES FONDUES TERRE ET MER

Carnivore	<i>Bœuf, poulet, bison et saucisses de sanglier</i>	25
Terre et mer	<i>Bœuf, poulet, crevettes et pétoncles</i>	30

## LA TRILOGIE

Fondue fromage traditionnelle*	32
Fondue bœuf ou poulet ou saucisses de sanglier	
Fondue chocolat au lait ou chocolat noir OU un digestif de la sélection du patron	
*Pour 2 \$ de plus, substituez par celle à l'ail, aux olives, aux tomates séchées ou à l'érable et noix	

## LE SAUCIER

Dijonnaise	Tomatée
Fumée	Fines herbes
Cocktail	Cinq poivres
Curry	Aïoli, câpres et basilic

## LES EXTRAS

Assiette de légumes	5
Fromage	4
Viande	5
Fruits de mer	7
Sauce	0,50

