BISTRO LOCAL 245

245 BOULEVARD DE COMPORTÉ
LA MALBAIE 418 665 7660

MENU

VOUS AVEZ DES ALLERGIES...FAITES-LE NOUS SAVOIR AVANT LA PRISE DE COMMANDE

Options sans gluten disponible



LES ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

Potage du moment 8
Soupe à l'oignon à la bière de la micro BSP , gratinée au fromage d'ici 13
Salade du marché, légumes croquants, tomates, vinaigrette 13
Pâté de foie de volaille en verrine, confit de pommes au Sortilège 15
Fromage Fleurmier chaud, crumble aux noix et thym, canneberges 22
Fondue parmesan aux fromages de chez nous 15
Bruschetta, pesto et tomates , fromage 1608 de la laiterie Charlevoix 16
Poutine : émincé côte de boeuf L'Orchidée, fromage en grain St-Fidèle 14

Extra 3$: fromage parmesan, *mayo bois de pommier, mayo avocat, mayo thaï, sauce piquante*

À PARTAGER À DEUX ...OU PAS!!!

Crevettes panko croustillantes à souhait sauce piquante 8 unités 19
Cornet de calmars, mayonnaise wasabi 18
Planche de fromages et saucissons d'ici, pâté de foie de volaille 32
Trio de saumons (fumé, gravlax, bonbons) fromage philly, paprika fumé 25
Demi nachos sauce salsa et crème sûre 15 Grande assiette 23

NOS TARTARES

Portion entrée 3 oz 16 **Portion repas 6 oz** avec frites et salade 32

BOEUF : pesto de pleurotes, copeaux de parmesan, huile de truffes
SAUMONS: saumon nature & fumé, mangue, oignon rouge, poivre vert
DUO BOEUF ET SAUMONS

NOS PLATS UNIQUES

SERVIS AVEC CHOIX DE PURÉE DE POMMES DE TERRE CHAMPIGNONS, RIZ OU FRITES

Suprême de poulet parmigiana à l'Origine sur linguine au pesto 32
Macreuse de boeuf grillée (8 oz/225 gr) sauce poivre vert écrasé, moutarde et cognac 38
Jarret d'agneau confit, glacé à l'érable, sauce porto 39
Magret canard Ferme Basque, vin miel & bleuets Hydromel Charlevoix 39
Mignon de boeuf grillé (8 oz/225g) sauce poivre vert , moutarde et cognac 55
Demi côte levée de porc BBQ 26 ou Complète 39
Sauté de tofu général tao, riz et légumes 30
Escalope de saumon, croûte d'érable au safran nordique de chez nous 34
Fish tacos de la mer, morue panée, crevettes et pétoncles à partager.... ou peut-être pas 47

AJOUTEZ À VOTRE PLAT:
5 CREVETTES PAPILLONS 15 QUEUE DE HOMARD 22 POÊLÉ DE CHAMPIGNONS 7

BISTRO LOCAL 245

MENU

LES PÂTES avec ou sans parmesan
***Gratinées 6 * Parmesan supplémentaire 3**

Penne aux 2 saumons émincé poireaux & poivrons, sauce vin blanc 29
Penne au poulet grillé pesto de tomates, sauce vin blanc & échalotes 27
Tagliatelle, pétoncles et crevettes poêlés, sauce crème aux agrumes 33
Fusili sauce cognac & crème, champignons d'ici 24 Extra poulet 6

NOS BURGERS au prix unique de 22 (servis avec frites)
CHANGEZ VOS FRITES POUR UNE POUTINE 5

BOEUF: tomate, salade, oignons cuits, bacon et fromage
POULET CROUSTILLANT: ragoût de champignons et oignons, cheddar
VÉGÉ: garni tomate, roquette et fromage 1608

MOULES ET FRITES
Marinières: vin blanc, oignons, échalotes, citron 26
Poulettes: vin blanc, crème 35%, oignons, échalotes, citron 28
Du Bistro style Bloody Cesar: tombé de poireaux, Clamato, vodka, céleri et citron 29

VOUS AVEZ DES ALLERGIES...FAITES-LE NOUS SAVOIR AVANT LA PRISE DE COMMANDE



NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS un prix 10

Crème brûlée du Bistro selon l'inspiration du moment
Cheese cake caramel et pommes
Gâteau de la Forêt noire
Délice bleuets chocolat
Petite assiette de 2 fromages de 50 gr chacun 16

Breuvage chaud (café, thé, infusion) 4
Café Baileys 13
Café Espagnol 14
Café Brésilien 16



MENU ENFANT

10 ANS ET MOINS UN SEUL PRIX 14
INCLUANT JUS ET DESSERT

Mini-poutine au fromage St Fidèle, éffiloché de côte de boeuf
Burger de boeuf et frites * Changez frites pour une poutine extra 3
Penne à l'émincé de poulet grillé, sauce tomate et crème

Les prix sont sans les taxes et le service

BISTRO LOCAL 245

245 BOULEVARD DE COMPORTÉ

LA MALBAIE 418 665 7660

MENU

GLUTEN-FREE OPTION

YOU HAVE ALLERGIES...PLEASE LET US KNOW BEFORE TAKING OUR ORDER

ENTRIES...HOT OR COLD

The soup of the day 8
Gratin onion soup with beer from Baie St Paul, Charlevoix cheese 13
Green salad, vegetables, tomatoes and vinaigrette 13
Chicken liver pâté served in a small glass, Sortilège glazed apples 15
Melted Fleurmier local cheese, walnut & thyme crumble, cranberries 22
Homemade parmesan fondue with local cheeses 15
Bruschetta, pesto and fresh tomatoes , 1608 Charlevoix cheese 16
Snails with chorizo, mushrooms, peppers, gratin old cheddar cheese 16
Poutine with pulled prime rib from L'Orchidée, St-Fidèle cheese 14

Extra of 3$ for: Parmesan cheese,spicy apple wood mayo , *avocado mayo, thaï mayo, spicy sauce*

TO SHARE WITH TWO OR NOT ...

Crispy shrimps panko, spicy sauce 8 units 19
Fried squip cone with thaï mayo 18
Plate of local cheeses & sausages, chicken liver pâté 32
Salmon trio (smoked, gravlax, candy) Philly Cheese, smoked paprika 25
Half plate of nachos 15 Plate of nachos from our Bistro 23

OUR TARTARS

Starter portion 3 oz 16
Meal portion 6 oz served with French fries and salad 32

BEEF: Pleurotes mushrooms pesto, parmesan, truffle oil
SALMONS: smoked and fresh salmon, mangos, red onion and green peppercorn
BEEF AND SALMONS DUO: 3 oz of salmon and 3 oz of beef

UNIQUES DISHES

OUR MEAT SERVED WITH CHOICE OF MUSHROOMS PATATOES, RICE OR FRENCH FRIES

Parmigiana chicken supreme, Origine cheese, pesto linguini 32
Grilled scoter beef (8 oz/225 gr) crushed green peppercorn, mustard and cognac sauce 38
Lamb shank confit and glaced with maple, port wine sauce 39
Roasted duck breast, honey & blueberries wine Hydromel Charlevoix 39
Grilled beef filet mignon (8 oz/225 g) crunshed green peppercorn, mustardand cognac sauce 55
Half pork BBQ rib 26 Full rib 39
General tao tofu served with vegetables rice 30
Roasted salmon fillet, maple caramel crust with nordic saffran from our region 34
Fish tacos, breaded cod, shrimps, scallops to share for two or not 47

ADD TO YOUR PLATE:

5 BUTTERFLIED SHRIMPS 15 ***LOBSTER TAIL 22*** ***PAN-FRIED MUSHROOMS 7***



BISTRO LOCAL 245

MENU

YOU HAVE ALLERGIES...PLEASE LET US KNOW BEFORE TAKING OUR ORDER

PASTA (with or without parmesan cheese)

-With cheese gratin 6 -Extra parmesan 3

Two-Salmon Penne, leeks and peppers, white wine sauce 29
Penne with grilled chicken cream and shallots sauce 27
Tagliatelle scallops and shrimps roasted, citrus cream sauce 33
Fusili, creme & cognac sauce, local mushrooms 24 Extra chicken 6

BURGERS ONE PRICE 22

(served with French fries)
Change your French fries for poutine add to 5

BEEF:tomato, salad, cooked onion , bacon and cheese
CRISPY CHICKEN : mushrooms, cooked onion, cheddar cheese
VEGE: garnished with tomato, salad and local cheese 1608

MUSSELS AND FRENCH FRIES

Marinière (white vine, onions, shallot, lemon) 26
Poulette (white vine, shallot, lemon and 35% cream) 28
Bistro (bloody cesar style) leek, Clamato, vodka, celery and lemon 29

DESSERTS one price 10

Bistro creme brulee
Caramel and apple cheesecake
Forêt Noire cake
Blueberry Chocolate Delight

Small plate of 2 cheeses 50 g each 16

Hot drinks (coffee, tea, herbal tea) 4
Alcoholic coffee
Baileys 13
Espagnol 14
Bresilien 16



CHILD MENU

10 YEAR AND UNDER ONE PRICE 14
JUICE AND DESSERT INCLUDED

Poutine with pulled prime ribs L'Orchidée, St Fidèle cheese
Beef burger with french fries *Change fries for poutine +3
Pasta with grilled chicken strips, tomato and creme sauce

THE PRICE DO NOT INCLUDE TAX AND TIPS

