



Pistrol 
- plaisir gourmand -



DÉJEUNERS



Bon matin ! Nos déjeuners sont accompagnés de confiture maison, de fruits et de café

Le Cocorico-tôt

Oeuf, viande ou fromage, pommes de terre, rôties
2 oeufs

9

Délice de yogourt de Mo d'Amour

Oranges confites au piment et basilic, noix, yogourt nature, fruits de saison, sucre d'érable, rôties

11

Les omelettes (avec rôties et café)

Traditionnelle (nature)
La Maraîchère
De l'Île-aux-Grues, fromage Riopelle, asperges

9,50

13

16

Plaisirs en plus...

Bacon, jambon, saucisse 3
Cretons 2
Patates 2
Végé pâté 3
Fromage suisse ou cheddar 3

Le bénédictin du Bistro

Oeuf poché sur pain de campagne, jambon d'autrefois, prosciutto, fromage 14 Arpents, roquette
2 oeufs

13

15

Le bénédictin des mers

Oeuf poché sur pain de campagne, saumon fumé, asperges, fromage Riopelle
2 oeufs

15

17

Crêpes de style pancake

Sirop d'érable

9

Pain doré

Pain brioché, petits fruits de saison, sirop d'érable

12

Avec pain sans gluten

1,75

Délice Sphère (De Noosphère) 16,50

Muesli de pomme, lait de soya, avoine, sirop d'érable, crumble d'amandes caramélisées, oeuf poché, bagel, végé pâté, petits fruits de saison

La cocotte à Pancho 15,50

Pommes de terre rissolées, oignons, courgettes, champignons, asperges, poivrons, fromage de chèvre, sauce hollandaise, rôties, oeuf tourné

Porridge de la Jeanne 10

Flocons d'avoine (grauu), sucre d'érable, craquant d'écureuil, rôties

Gaufre maison 14

Gaufre, sauce au chocolat et pluie de fruits de saison


Menu enfants 6

(8 ans et moins)
1 oeuf, viande, rôties, jus OU Crêpes OU pain doré

BREUVAGES

Café régulier, thé, tisane 2,50

Espresso (de chez Bonté Divine) 3,50 Cappucino 4

				
Café au lait	4	4,75	Mimosa	5,75
Café moka	4,25	5	Jus de pomme Bio	3,50
Chocolat chaud	3,50	4,25	Les Vergers du Cap	

POUR UN P'TIT 2 \$, CHANGEZ LE CAFÉ FILTRE POUR UN ESPRESSO OU CHOCOLAT CHAUD

JEUDI ET VENDREDI 7 H À 11 H - SAMEDI ET DIMANCHE 7 H À MIDI

ENTRÉES &

- Oignons français et « Quick Quick » de la Fromagerie Port-Joli** 10
- Croustillant de queues de crevettes** 18
Crevettes panées, vermicelle de riz, salsa de fruits exotiques, vinaigrette thaïe
- Dumpling de porc thaï à l'arachide grillée** 16
- Saganaki de grosses queues de crevettes poêlées au feta** 22
Feta, ail, gingembre, poivrons, petits piments forts, tomates cerises (met épicé)

MENU
PRINCIPAL EN
FORMULE TABLE
D'HÔTE DISPONIBLE
DÈS 17 H

9,25 \$

& GRIGNOTINES

- Frites** P 5 M 8 G 10
Choix de mayo à l'ail ou miel et parmesan
- Crevettes popcorn** 12
- Calmars frits** 12
- Chips maison** 9
- Nachos** régulier 16 ultra gros 20

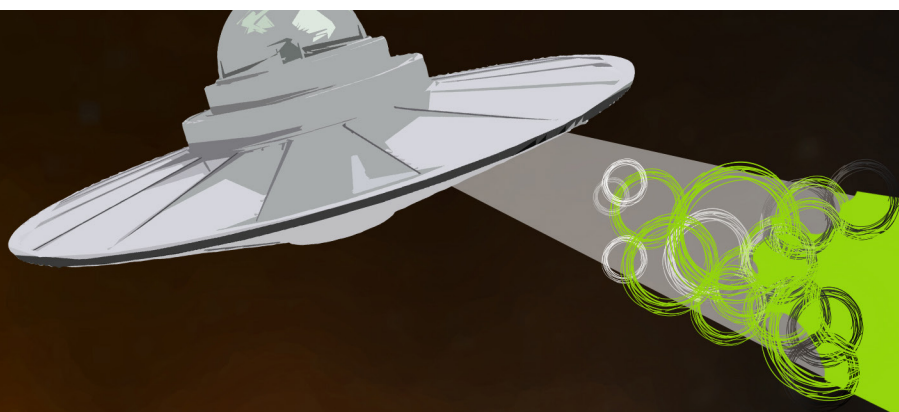
POTAGES

et cie...

- Selon l'inspiration du chef** 3,75
- Soupe aux légumes** 4,25
- Wonton** 12
Porc, crevettes au curry, lait de coco
- Gratiné d'oignons doux** 12
À la bière rousse de la microbrasserie locale Ras l'Bock, croûtons de pain aux champignons des sous-bois, gratiné au fromage Louis d'Or

Pour éviter le gaspillage, le pain est apporté sur demande





Essayez les **grilled cheese psychédéliques** :
 croustillant à l'extérieur, fondant au milieu,
 avec pain multicolore !
 Tous nos sandwiches sont servis avec salade ou frites.
 Choix de mayo à l'ail ou miel et parmesan.

SANDWICHES

Grilled cheese classique 15

Nos fromages : Suisse, Aubert de Gaspé, chèvre frais, basilic

Grilled cheese au canard confit 18

Marmelade de mangues, canard confit, fromage, roquette

Grilled cheese de Monsieur Séguin 17

Légumes grillés, huile de pesto, tomates, fromage de chèvre

Club traditionnel du Bistro 19

Poulet assaisonné style cajun, concombre anglais, tomates, bacon, laitue, sauce cajun épicée

Club au saumon fumé 22

Saumon fumé, concombre anglais, tomates, laitue, sauce tartare exotique, oignons

SALADES *et cie...*

La César du Bistro

Salade, copeaux de parmesan, câprons, filets d'anchois, miettes de bacon, croûtons à l'huile d'olive, vinaigrette crémeuse

Au poulet

Au saumon fumé

Délice de poulet grillé

Tartine de pain grillé, méli-mélo de fruits et légumes, poulet, petits fruits de saison, émulsion d'orange à l'huile d'olive, crème de *sriracha*

La Niçoise déstructurée

Saumon ou thon (au goût du chef), roquette, tomates cerises, câprons, oignon rouge, concombre, pomme de terre, asperges, œuf, rondelles de betterave, espuma d'anchois

La Vie en Rouge

carpaccio de betterave de Productions 4 saisons, Sorbet fruits des champs, tomate cerise, fromage de chèvre, roquette, huile de pesto, réduction balsamique



14

19

21

19

22

16

MENU POUR ENFANTS



Pâtes sauce à la viande

Burger garni

9 \$

Lanières de poulet et frites

8 ans et moins - Boisson (lait ou jus) ainsi que dessert inclus

TARTARES

Boeuf classique

ENTRÉE

16

REPAS

26

BOUDDHA BOWL

26

Boeuf asiatique

16

26

26

Thon rouge

Poivrons rouges, mangues, oignons rouges, coriandre, gingembre

16

28

28

Pétoncles

16

28

28

Servis en entrée avec salade ou en repas avec frites et salade

PASTAS

Pâtes SANS GLUTEN disponibles.
Demandez-les !

PARPADELLES

Aux fruits de mer

38

Crevettes, langoustines, pétoncles, moules, palourdes, asperges, tomates séchées, tomates cerises, juliennes de chorizo, sauce nantaise

À la sicilienne

24

Pancetta, poulet, coulis de poivrons grillés, tomates cerises, tomates séchées, poivrons, oignons, caprons

À la toscane

20

Oignons, courgettes, poivrons, tomates cerises, tomates séchées, olives, feta, pesto, roquette

Pâtes



Sauce



BURGERS *et cie...*

Avec salade ou frites (+3\$ pour les deux).
Choix de mayo à l'ail ou miel et parmesan.

Végétarien 15

Boulette végé, oignons croustillants, poivrons de couleur, champignons sautés, fromage de chèvre, compotée de dattes au cumin, tomate, laitue, mayo-moutarde à l'ancienne et érable

L'original 16

Bœuf, tranche de fromage Louis d'Or, champignons, aioli à la truffe, roquette, oignons croustillants

Le Spoutevedra 19

Bœuf, oignons, champignons, chorizo épicé, fromage Philippe-Aubert de Gaspé, tomates, laitue, sauce de Monsieur Séguin au piment d'espelette

El Diablo 17

Poitrine de poulet, sauce cajun épicée, bacon, fromage Philippe-Aubert de Gaspé, oignons croustillants, tomates

Le C.R. (clin d'œil à Construction Rémi Caron) 22

2 boulettes de bœuf Angus, cheddar jaune, oignons français, sauce BBQ, tomate, laitue

Sushi Burger de saumon 18

Galettes de riz, guacamole, lamelles de concombre, oignons rouges marinés, juliennes de daïkon, mayo au wasabi, pousses des Jardins de la Mer

Avec pain sans gluten 1,75

GRILLADES

Les coupes de bœuf sont servies avec sauce au poivre ou au Bourbon, légumes, choix de frites maison ou aligot de pomme de terre au fromage Louis d'Or, ail confit.

La Macreuse (6 oz) 30

Bavette (6 oz) 34

Coupe Baseball (8 oz) 36

Coupe Kansas (16 oz) 45



FLAMMEKUËCHES

Les Flammeküeches sont des **tartes alsaciennes** recouvertes de sauces composées d'un mélange de fromage de vache frais de la Fromagerie Port-Joli, de crème sûre, d'huile d'olive, de muscade, de sel et de poivre.

La végété

Oignons, poivrons, fonds d'artichauts, olives, asperges, tomates cerises, feta, champignons

La pas vite

Escargots aux grillons de lard fumé braisés au fond brun, fromage Aubert de Gaspé

P'tit coeur

Poires pochées au kirsch, fromage Bleu d'Élizabeth, oignons, crumble de céréales aux amandes, échalotes vertes

Avec salade ou frites

Avec les deux

17

L'hallucinante

Champignons des sous-bois sautés, oignons, fromage de Monsieur Séguin, roquette

26

Marocaine

Oignons, poivrons de couleur, tomates cerises, olives, piments forts, pois chiches, boulettes de merguez

20

Garnie

Sauce tomate, pepperoni, chorizo, oignons, poivrons, champignons, fromage Quick-Quick de la Fromagerie Port-Joli

16

Avec pâte sans gluten

3

6

3

DESSERTS

Au choix

6,50

Crème brûlée (saveur du moment)
Gâteau au fromage
Croustillant au chocolat
Moelleux au chocolat

Salade de fruits

4,50

VINS

SÉLECTION PRIVÉE



BOUTEILLE



DEMI-LITRE



VERRE

BLANC

El Circo Malabarista Macabeo, Espagne

Arômes discrets de fruits à noyaux, comme la pêche et l'abricot, ainsi que des notes d'agrumes. Saveurs d'ananas, de lime et de citron.

29

21

7

Coli, Pinot Grigio, Italie

Nez fruité, agréable. Goût sec, ample, harmonieux et typique.

27

18

7

ROUGE

El Circo, Grenache, Espagne

Représenté par un acrobate doté des vertus d'équilibre, d'agilité et de coordination, est composé de raisins garnacha choisis avec soin, plein de couleurs et d'arômes variés avec des saveurs de fruits frais, fraise et cerise.

29

21

7

Maria D'Avalos, Montepulciano d'Abruzzo, Italie

Notes intenses de fruits rouges accompagnées de légères nuances boisées et de chocolat. Moyennement corsé, il présente des tanins mûrs et des notes d'épices et de chocolat.

31

20,50

7

Barossa Valley Estate, Shiraz, Australie

Épices exotiques envoûtantes et arôme franc de prune rouge et de mûres fraîches.

49

33

11

Barossa Valley Estate, Grenache-Shiraz-Mourvèdre, Australie

Arôme délicat de violette avec éclat de fruits d'été frais sur une texture veloutée.

49

33

11

VINS MAISON



BOUTEILLE



DEMI-LITRE



VERRE

BLANC

Errazuriz fumé blanc, Chili

Nez puissant qui s'ouvre sur des parfums dominants d'agrumes, parfum d'herbe fraîchement coupée.

37

24,50

8

Folonari, Pinot Grigio, Italie

Nez qui exhale des effluves de pomme golden et de camomille, agréable fraîcheur.

33

22

7

Oyster Bay, Sauvignon blanc

Arôme de fruit de la passion, touche de citron mûr et d'une légère et élégante persistance d'agrumes.

40

27

8,50

Côtes du Rhône E.Guigal, AOC, France

Nez s'ouvrant sur des arômes dominants de prune, d'épices et de réglisse. Agréable fraîcheur et muni de tannins charnus. Rappelle des saveurs de cerise et de poivre.

42

28

9

Petit, Chenin blanc, Afrique du sud

Nez qui s'ouvre sur de subtiles notes fruitées, végétales, ainsi que florales. Évoque des saveurs de pomme verte et de poire.

29

20

6,50

Domaine de La Ragotière, Chardonnay, Vallée de La Loire

Nez qui s'ouvre sur des arômes de fleurs, de craie et d'amande. Laisse percevoir des saveurs de bois. Ce blanc sec manifeste une agréable fraîcheur.

31

20,50

7

ROUGE

Monasterio De Las Vinas, Espagne, grenache-tempranillo et carinena

Nez assez puissant d'où émanent des parfums dominants de boîte à cigares, d'épices douces, de torréfaction et de fruits secs.

40

27

9

De La Chevalière, Pinot noir, France

Nez délicat qui s'ouvre sur des parfums de rose et de fruits sauvages. Saveurs de noyau de cerise et de fleurs.

34

24

8

Jacob's Creek, Shiraz, Australie

Nez exhalant des parfums de fruits noirs mûrs, de poivre vert et de pâtisserie. Rappelle de confiture de mûres, d'épices et de bois.

34

24

8

Baron De Ley, Tempranillo, Espagne

Nez fin s'ouvrant sur de subtiles notes boisées. Effluves de fruits cuits, cannelle et muscade. Laisse percevoir une agréable fraîcheur et est doté de tannins soyeux.

45

30

10

Otazu, Cabernet sauvignon-Merlot-Tempranillo, Espagne

Nez assez puissant qui s'ouvre sur des effluves de pruneau, d'anis, de cerise et de vanille.

38

25

8,50



BOUTEILLE

DEMI-LITRE

VERRE

Coto de Imaz Reserva, Tempranillo, Espagne

Nez dégageant des notes balsamiques et boisées et de subtiles notes épicées. S'affirme par des saveurs de fruits rouges mûrs, de cuir, de santal et de chêne.

46

30

10

Osoyoos Larose, Canada, Colombie-Britannique

Nez exubérant qui s'ouvre sur des notes fruitées, végétales et boisées. Saveurs d'épices douces, de poivron vert et de prune.

90

Fontanafredda Barolo, Italie

Nez complexe qui exhale de subtils arômes de bois, de fleurs, de cerise et de réglisse. Évoque des saveurs de bois, de tabac et de fruits cuits.

65

VIN DU BISTRO

BLANC

Bottero, Italie

Nez délicat dégageant des notes de fruits rouges et de fleurs. Dévoile une bouche souple qui s'estompe dans une finale légèrement persistante.

27
(1 litre)

18

7

ROUGE

Bottero, Italie

Nez fin qui s'ouvre sur des parfums de pomme verte et de poire. Il offre une texture plutôt mince qui s'estompe dans une finale légèrement persistante.

27
(1 litre)

18

7

LES BULLES

Nino Franco Brut, Italie

38

8

Oyster Bay rosé, Nouvelle-Zélande

46

10

VINS À DÉCOUVRIR VIGNOBLE DU FAUBOURG DE ST-JEAN-PORT-JOLI

Le Faubourg (vin blanc orangé)

Pomme verte, fleur blanche, miel, très belle concentration de saveur.

32

22

7

Vent de rose (vin rosé)

Fraise, framboise, pointe de fraîcheur, vin de soif, final sur le fruit rouge.

32

22

7

Bistro OK

9, rue des Pionniers Ouest
Saint-Jean-Port-Joli (Qc)
G0R 3G0

www.bistro-ok.com
Tel: 418 598-7087

Création d'Impression Presco

Design graphique de Maxim Larivière, Virtua
Logo de Véronique Tremblay