

Pistrotro OK
- plaisir gourmand -





Nous avons mis notre menu au régime pour la période estivale dû au manque important d'effectifs dans la cuisine !

Nous avons la crème des crèmes des cuisiniers et nous avons voulu les choyer en leur allégeant la tâche cet été ! Ils se feront un plaisir de vous chouchouter à votre tour avec nos meilleurs plats !

La modification des assiettes sera possible en cas d'allergies seulement.

Nous reviendrons à l'automne avec un nouveau menu et beaucoup plus de choix.

Nous sommes désolés de cette situation et nous vous remercions de votre compréhension !

COCKTAILS BIÈRES etc...

MIXOLOGIE



RHUM PUNCH 8,50

Rhum brun épicé, jus orange, jus ananas, jus pamplemousse, 7 Up, grenadine



GIN & TONIC QUÉBÉCOIS 8,50

Gin Ungava, Tonic québécois, élixir de lime, thym, baies de genièvre, rondelle de lime, eau pétillante



SANGRIA VERTE 8,50

Cidre de glace, jus de canneberge blanche, jus d'orange, Curaçao bleu

Demi-pichet 16 Pichet 28



**SANGRIA BLANCHE
MR COCKTAIL** 8,50

Vin blanc, liqueur de sureau, jus de canneberge blanc, sirop de gingembre, Love Tonic

Demi-pichet 16 Pichet 28



**SANGRIA ROUGE
MR COCKTAIL** 8,50

Vin rouge, liqueur de sureau, jus de canneberge rouge, sirop de gingembre, Love Tonic

Demi-pichet 16 Pichet 28



FRAMBULLE

Sans alcool

8,50

5

Concentré de limonade rose, Vodka framboise, Mousseux rosé, 7 Up



MOJITO FRAMBOISES

Sans alcool

8,50

5

Vodka framboise, rhum carioca, élixir de lime, lime, framboises, menthe, 7 Up



BLOODY OK ++

Sans alcool

8,50

5

Gentleman Jack, Sortilège, Clamato, élixir de citron, sauce soya, sauce originale Firebarn's, lime pressée, romarin, citron



SLUSH AU RHUM

Jus de pampleousse, jus d'orange, jus d'ananas, rhum blanc, 7 Up, grenadine

8,50

BIÈRES EN FÛT

MICROBRASSERIE RAS L'BOCK

3 choix de bières en tout temps
Les choix peuvent varier selon la disponibilité

12 oz 5,50 20 oz 7

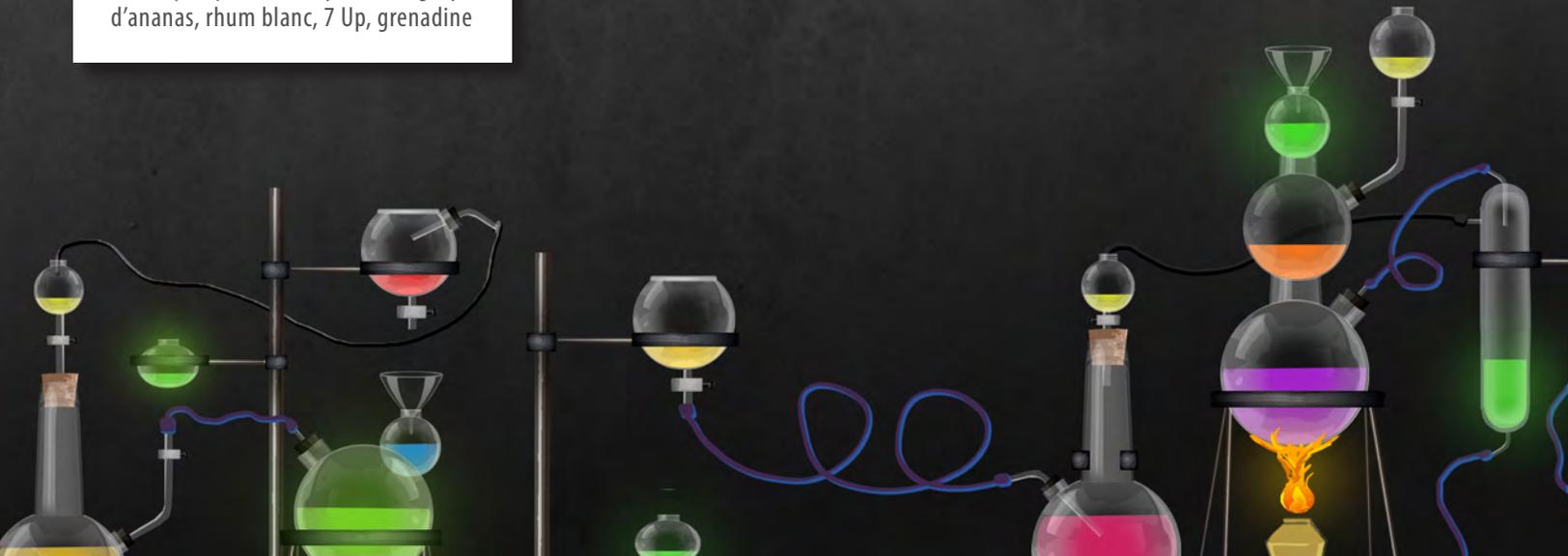
BORÉALE

Blanche, rousse et lager

12 oz 4,50 20 oz 6

EN BOUTEILLE

Bière sans alcool 5,50



VINS



BOUTEILLE

VERRE 5 oz

BLANC

●	Wayne Gretzky, Riesling, Péninsule du Niagara, Ontario	37	8
●	Josh Cellars, Chardonnay, Californie	44	10
●	Henry Pellé Morrogues, Sauvignon Blanc, France	58	12
●	Errazuriz fumé blanc, Chili	37	8
●	Folonari, Pinot grigio, Italie	36	8
●	Oyster Bay, Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	45	10
●	Oyster Bay, Pinot Grigio, Nouvelle-Zélande	45	10
	Le Faubourg, Vignoble du Faubourg, Saint-Jean-Port-Joli, Québec	30	7

ROUGE

●	Barossa Valley Estate, Shiraz, Australie - <i>importation privée</i>	55	12
●	Barossa Valley Estate, Grenache-Shiraz-Mourvèdre, Australie - <i>importation privée</i>	55	12
●	De la chevalière, Pinot noir, France	36	8
●	Corona de Aragon Reserva Carinena, Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Grenache, Espagne	43	9
●	Osoyoos Larose, Merlot-Cabernet Sauvignon, Vallée de l'Okanagan, Colombie-Britannique	105	21
●	Fontanafredda Barolo, Nebbiolo, Italie	70	15
●	Le Grand Roi Châteauneuf-du-Pape, Grenache, France	80	17
●	Gran Passione Rosso, Merlot, Italie	43	9
●	Oyster bay, Merlot, Nouvelle-Zélande - <i>importation privée</i>	50	11

ROSÉ

●	Côte des roses, Grenache, Cinsault, Syrah, France	45	10
●	Champs de Florence, Seyval noir, Domaine du Ridge, Québec	36	8
	Vent de rose, Vignoble du Faubourg, Saint-Jean-Port-Joli, Québec	30	7

MOUSSEUX

	Astoria Asolo Prosecco, Italie	45	10
	Oyster Bay rosé, Nouvelle-Zélande - <i>importation privée</i>	55	12

FRUITÉ
ET LÉGER

FRUITÉ ET
DOUX

FRUITÉ ET
GÉNÉREUX

FRUITÉ
ET VIF

DÉLICAT
ET LÉGER

AROMATIQUE
ET SOUPLE

AROMATIQUE
ET ROND

AROMATIQUE
ET CHARNU

ENTRÉES &

Oignons français et « Quick Quick » de la Fromagerie Port-Joli 10

Dumpling de porc thaï à l'arachide grillée 16

 Saganaki de grosses queues de crevettes poêlées au feta 25
Feta, ail, gingembre, poivrons, petits piments forts, tomates cerises (met épicé)

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

9,75 \$

& GRIGNOTINES

Frites en quartier P 5 M 8 G 10
Mayo à l'ail

Crevettes popcorn 12

Calmars frits 12

Avocats croustillants 13

Nachos régulier 16 ultra gros 20

POTAGE

Selon l'inspiration du chef 3,75

Pour éviter le gaspillage, le pain est apporté sur demande



Tous nos sandwiches sont servis avec salade ou frites (avec mayo à l'ail).

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, roquette, fromage bleu, oignons

Grilled cheese de Monsieur Séguin 17

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

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, oignons

SALADES *et cie...*

La César du Bistro

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

Au poulet

Au saumon fumé

14

19

21

La Niçoise déstructurée

Saumon, tomates cerises, câprons, oignons rouges, concombres, pommes de terre, asperges, œufs, betteraves, queues de crevette, roquette

22

La Vie en Rouge

Carpaccio de betterave, tomates cerises, fromage de chèvre, roquette, huile de pesto, réduction balsamique, petits fruits de saison

16



Menu enfants

Pâtes sauce à la viande

Lanières de poulet, frites et miel

10 \$

8 ans et moins - breuvage et sucette glacée inclus

PASTAS

PAPPARDELLES

Aux fruits de mer

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

38

Pâtes sans gluten disponibles

1,75

RAVIOLIS

Boeuf braisé

Au beurre de sauge à saveur des sous-bois

32

Mozzarella fumé

Sauce napolitaine aux tomates séchées, prosciutto, œuf de poule poché (version végé disponible)

29

Courge musquée

Pétoncles poêlés, beurre nantais citronné

34

Homard à la bourgeoise

Bisque de homard, crémeuse de truffe

36

Pastas

Sauce



BURGERS *et cie...*

Avec salade ou frites (+3\$ pour les deux). Mayo à l'ail.

Végétarien

Boulette végé, oignons croustillants, poivrons de couleur, fromage de chèvre, tomate, laitue, mayo-moutarde à l'ancienne et érable

15

Le Spoutevedra

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

19

Avec pain sans gluten

1,75

El Diablo

Tranche de poitrine de poulet, sauce cajun épicée, bacon, fromage Philippe-Aubert de Gaspé, oignons croustillants, tomate

17

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

2 boulettes de bœuf Angus, cheddar jaune, oignons français, sauce BBQ, tomate, laitue, légumes grillés, bacon et moutarde maison

22

GRILLADES

Pavé de saumon laqué

Salade karaoke, vinaigrette sésame

50 ¢ sera versé à l'organisme La Remontée à l'achat de ce met

27

Côtes levées fumées à la Louisiane

Pommes de terre en quartier

Entières 35

Demi 26

Côtes levées fumées à la Louisiane avec crevettes

Queues de crevettes, pommes de terre en quartier

Entières 43

Demi 34

La Macreuse (6 oz)

30

Bavette (6 oz)

34

Coupe Baseball (8 oz)

36

Coupe Kansas (16 oz)

45

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, ail confit.



DESSERTS

Au choix 6,50

Crème brûlée
(saveur du moment - sans gluten)

Croustillant au chocolat

Gâteau au fromage

Gros biscuit

Moelleux au chocolat

Shortcake (en saison)

Salade de fruits 4,50

CAFÉS ALCOOLISÉS

Le Guimo 8

Café allongé, Amarula, Amaretto, crème fouettée et guimauve (décoration)

Le Givré du Bistro 8

Café espresso court, Abricot Brandy, crème glacée et caramel

Le Café du Bistro 8

Café allongé, Bailey's, rhum brun épicé et crème fouettée



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

10

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

10

13

16

Plaisirs en plus...

Bacon, jambon, saucisse

Cretons

Patates

Végé pâté

Fromage suisse ou cheddar

3

2

2

3

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

10

Pain doré

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

12

La cocotte à Pancho

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

16

Porridge de la Jeanne

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

11

Menu enfants

(8 ans et moins)

1 oeuf, viande, rôties, jus OU crêpe OU ½ pain doré

7

Avec pain sans gluten

1,75

BREUVAGES

Café régulier, thé, tisane 2,50

Espresso (de chez Bonté Divine) 3,50 Cappuccino 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

LUNDI AU VENDREDI 7 H À 11 H - SAMEDI ET DIMANCHE 7 H À MIDI

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