

LE BISTROQUET

PETIT BISTRO AUX SAVEURS DE QUARTIER

Restaurant déjeuner et dîner

Ouvert de 7h à 13h

du mercredi au dimanche

NOTRE
MENU ICI



DÉJEUNERS

NOS GAUFRES MAISON

Gaufre du moment 18

Selon l'inspiration du chef

Choco-banane 17

Gaufre maison, bananes, double brisures de chocolat et coulis de chocolat, sur tartinade choco-noisettes

Bacon-érable 20

Gaufre maison, tranches de bacon, jambon effiloché et sauce crémeuse à l'érable

Aux petits fruits 18

Gaufre maison, mélange de petits fruits frais, caramel salé, sur confiture de fraises, servie avec crème anglaise ou sirop d'érable

Carnivore 21

Gaufre maison, mélange de bacon, saucisses et jambon effiloché, recouverte de sauce hollandaise et garnie d'un œuf au choix

NOS DÉJEUNERS

Bol de yogourt 18

Choix de yogourt vanille ou nature, servi avec granola et petits fruits frais

Les cocos classiques 19

2 œufs servis avec choix de viande entre jambon effiloché maison, bacon ou saucisses, servis avec fruits frais et pomme de terre

Quiche du moment 19

Selon l'inspiration du chef, servie avec fruits frais

Le « ALL-IN » 25

2 œufs au choix, bacon, saucisses, jambon effiloché, demi-gaufre, pomme de terre, tartinade, servi avec sirop d'érable et fruits frais

Nos déjeuners incluent 2 rôties avec UN CHOIX parmi nos tartinades maison : caramel fleur de sel, confiture de fraises/bleuets, choco-noisettes, beurre d'arachide ou cretons. Tous nos déjeuners incluent un café filtre ou un thé.

SANDWICHS DÉJEUNER

Bon matin! 17

Choix entre gaufre maison, bagel ou croissant au beurre, garni d'un oeuf crevé, mayonnaise pesto, bacon, laitue et tomates, servi avec fruits frais

Bagel fromage à la crème 10

Choix entre bagel tout garni ou sésame, fromage à la crème, servi avec fruits frais

Bagel saumon fumé 18

Choix entre bagel tout garni ou sésame, fromage à la crème, saumon fumé, oignons, câpres et citron, servi avec fruits frais

NOS VIENNOISERIES

Chocolatine 4

Croissant nature 4

Amandine 5

Croissant aux amandes rempli de pâte d'amande

LES À-CÔTÉS

Céréales 7

Céréales granola aux amandes, servies avec du lait. Laits d'amande, d'avoine ou de soya également disponibles.

Gaufre nature 8

Viande 4

Choix parmi une portion de bacon, de saucisses ou de jambon effiloché

Sauce 4

Sauce bacon-érable, sauce hollandaise, crème anglaise

Extras 4

Rôties, bagel, yogourt, fruits

Oeuf, tartinade maison 2

Creton, sirop d'érable, fromage à la crème 2,50

NOUS UTILISONS DES PRODUITS FRAIS ET QUÉBÉCOIS

LE BISTROQUET

MENU MIDI

POTAGES

Potage du jour 5

Potage repas 8

PLATS PRINCIPAUX

Salade saumon fumée 21

Quiche 20

Accompagné d'une salade choix du chef

Sandwich grillé au fromage fondant 18

Brie, pomme et confit d'oignon sur pain campagnard multi grains accompagné d'une salade choix du chef

Extra bacon ou jambon (+ 4\$)

Croissant jambon 18

Jambon, laitue, tomate, mayonnaise pesto accompagné d'une salade choix du chef

Croque-Monsieur 18

sandwich pain campagnard garni de jambon effiloché , sauce béchamel au vin blanc et fromage , le tout gratiné et accompagné d'une salade choix du chef

DESSERTS

Dessert du jour 5



Autres choix à l'ardoise sur place.

Le menu midi comprend le plat principal et le potage du jour ou dessert.

NOUS UTILISONS DES PRODUITS FRAIS ET QUÉBÉCOIS

LE BISTROQUET

CAFÉS/BOISSONS

NOS CAFÉS

Lait d'avoine, d'amande ou de soya sur demande

ESPRESSO	4
DOUBLE ESPRESSO	5
AMERICANO	4
MACCHIATO	5
CORTADO	6
CAPPUCCINO	5,50
LATTÉ	5,50 bol 7,25
MOKA	5,50 bol 7,25
CHOCOLAT CHAUD	4,50
THÉ	4,50
MATCHA	5,50 bol 7,25

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

JUS D'ORANGE	petit verre 2,50 grand verre 4
JUS DE PAMPLEMOUSSE	petit verre 2,50 grand verre 4
JUS DE POMME	petit verre 2,50 grand verre 4
EAU PÉTILLANTE	4
COCA-COLA	3
COCA-COLA DIÈTE	3
SPRITE	3
THÉ GLACÉ	3
LAIT	petit verre 2,50 grand verre 4

VINS/COCKTAILS

NOS VINS IMPORTATION PRIVÉE

	Verre	Bout.
Vin blanc		
LABRUNE, chardonnay, France	10	35
LES TUFFES, chemin blanc, France		56
Vin rouge		
AZABACHE, crianza rioja, Espagne	10	45
CASSETTI, montepulciane abruzzo, Italie	10	44

NOS BULLES

PARÉS BALTÀ, Espagne		47
ZONIN PROSECCO PICCOLO - 200 ml, Italie		11

NOS BIÈRES

Microbrasserie locale – produits Les Grands Bois

ARIANE BROWN ALE – brown ale – Americaine 4.5%	8
NATUR TROUBLE – Blanche allemande 4%	8
PETITE PAUSE – IPA sans alcool 0,5%	8
SUPER PAUSE – IPA louvaine 5%	8
COUP DE Foudre – Lager de foudre (% variable)	8



ALCOOLS

	Onze
VODKA MONARC (Wabasso)	5,25
CRÉMETTE EXPRESSO (Wabasso)	4,50
GIN ORIGINAL (Wabasso)	5,25
SAINT-CRÈME (Mariana)	4,50
TRIPLE SEC (Meaghers)	4,50
CHASER	2

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	10
SOUR AUX BLEUETS	10
GIMLET AUX AGRUMES	10
MIMOSA	9
CAFÉ SAINT-CRÈME	9
CAFÉ CRÉMETTE	9

LE BISTROQUET

Au plaisir
de vous accueillir bientôt !

AU 1413, RUE NOTRE-DAME CENTRE, TROIS-RIVIÈRES,
QUÉBEC G9A 4X1

Retrouvez notre actualité sur
nos réseaux sociaux
et notre site internet.

LE
BISTROQUET