

## ENTRÉES / APPETIZERS

### SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY 5

### BRUSCHETTA BISTRO75 / BISTRO75 BRUSCHETTA 9.5

Olives Kalamata, tomates et pesto  
Kalamata olives, tomatoes & pesto

### SOUPE À L'OIGNON / ONION SOUP 9.5

Thym frais, bière, bouillon de volaille et fromage Provolone  
Fresh thyme, beer, poultry broth & Provolone cheese

### FEUILLETÉ D'ESCARGOTS / ESCARGOTS IN PUFF PASTRY 10

Sauce Madère aux champignons sauvages  
Wild mushroom Madère sauce

### FLEUR D'OIGNON / ONION FLOWER 12

Oignon espagnol pané et frit avec sa mayo  
Breaded & fried spanish onion served with it's mayo

### TREMPETTE AUX ARTICHAUTS / ARTICHOKE DIP 13

Fromage à la crème, mélange 3 fromages et herbes fraîches, biscottes maison  
Cream cheese, artichokes, 3 cheese mix & fresh herbs, house rusks

### CUISSES DE GRENOUILLE CROUSTILLANTES / CRISPY FROG LEGS 14

Basilic, ail, thym, huile d'olives, sauce gribiche  
Basil, thyme, olive oil, Gribiche sauce

### TRIO MINI SLIDERS BISTRO75 / BISTRO75 MINI SLIDER TRIO 15

Sanglier, wapiti et agneau avec son trio de mayo  
Boar, wapiti & lamb with it's mayo trio

### ASSIETTE DE COCHONNAILLE / ANTIPASTO PLATTER 18

Légumes marinés, fromages choix du Chef et assortiment de charcuteries  
Marinated vegetable, cheeses Chef's choice, assorted cold cuts

## SALADES / SALADS

### SALADE CÉSAR / CEASAR SALAD

Laitue romaine, vinaigrette maison, croutons, bacon fumé et copeaux de parmesan  
Romaine lettuce, house dressing, croutons, smoked bacon & parmesan shavings

### PETITE/SMALL 8 – GRANDE/LARGE 14

### AJOUT DE POULET OU SAUMON/ADD CHICKEN OR SALMON 5

### SALADE DE RIZ ET LÉGUMINEUSES / RICE & MIXED BEAN SALAD 13

Huile, citron, vinaigre et sucre  
Oil, lemon, vinegar & sugar

### SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN /

### ARAGULA & PARMESAN SALAD 14.5

Vinaigrette au miel  
Honey vinaigrette

### SALADE DE POULET CONFIT / CONFIT CHICKEN SALAD 16

Endives, mélange mesclun et petits fruits, vinaigrette aux framboises  
Endives, mesclun mix & small berry, raspberrry vinaigrette

## NOS DESSERTS / OUR DESSERTS

### CRÈME BRULÉE 6.95

### POT DE CRÈME AU CHOCOLAT ET CAMEL

### CHOCOLATE & CAMEL POT DE CRÈME 6.95

### PROFITEROLE AU CAMEL / CAMEL PROFITEROLE 6.95

### DESSERT DU JOUR / DESSERT OF THE DAY 5.95

Voir votre serveur(se)  
See your server

SERVICE ET TAXES EN SUS / SERVICE & TAXES NOT INCLUDED

## NOTRE MENU ENFANT / OUR KID'S MENU

Disponible pour enfants de MOINS de 12 ans  
Available for kids UNDER 12 years old

### 11.95 PAR CHOIX / PER CHOICE

### PIZZA PEPPERONI FROMAGE /

### PEPPERONI & CHEESE PIZZA

### SPAGHETTI BOLOGNAISE /

### SPAGHETTI BOLOGNESE

### DOIGTS DE POULET ET FRITES MAISON /

### CHICKEN FINGERS & HOME FRIES

### BREUVAGES INCLUS /

### BEVERAGE INCLUDED

\*Service et taxes en sus / Service & Taxes not included

## NOS SPÉCIALITÉS / OUR SPECIALTIES

### FISH & CHIP DU BISTRO / OUR BISTRO FISH & CHIP 19

Filet de doré pané à la bière, frites et sauce tartare maison  
Beer breaded walleye, home fries & tartar sauce

### POULET DU BISTRO / OUR BISTRO CHICKEN 24

Poitrine de volaille panée, jambon, Dijon, fromage emmental, riz et légumes frais du jour  
Breaded poultry breast, ham, Dijon, Emmental cheese, rice & fresh vegetable of the day

### LAPIN À LA MOUTARDE / OUR MUSTARD RABBIT 25

Moutarde de Meaux, petits légumes, champignons, estragon et vin blanc, servi sur nid de nouilles aux œufs  
Meaux mustard, small vegetable, mushrooms, tarragon & white wine, served on nest of egg noodles

### MÉDAILLONS DE PORC AU CALVADOS /

### OUR CALVADOS PORK MEDALLIONS 22

Échalotes, Calvados et pelures de pommes, sauce demi-glace, gratin dauphinois et pommes caramélisées  
Shallots, Calvados and apple peelings, demi-glace sauce, scalloped potatoes & caramelized apples

### CÔTES LEVÉES BISTRO75 / OUR BISTRO75 RIBS 23

Sauce BBQ et frites maison et sa mayo du Chef  
House BBQ sauce & fries with our Chef's mayo

### FILET MIGNON AU TROIS POIVRES /

### OUR THREE PEPPER FILET MIGNON 28

Pomme de terre farcie et légumes frais du jour  
Stuffed baked potato & fresh vegetable of the day

### PIZZA AMATEUR DE VIANDE / OUR MEAT LOVER'S PIZZA 18

Sauce tomate, pepperoni, pancetta, jambon, bacon et fromage mozzarella  
Tomato sauce, pepperoni, pancetta, ham, bacon & mozzarella cheese

### SPAGHETTI BOLOGNAISE DU CHEF /

### OUR CHEF'S SPAGHETTI BOLOGNESE 17

### LINGUINE AUX ÉPINARDS ET CREVETTES /

### OUR SPINACH & SHRIMP LINGUINE 20

Tomates séchées, olives kalamata, noix de pin et parmesan/  
Sundried tomatoes, kalamata olives, pine nuts & parmesan

### HAMBURGER BACON FUMÉ /

### OUR SMOKED BACON HAMBURGER 16

Servi avec frites maison  
Served with home fries

### PAVÉ DE SAUMON À L'ORIENTAL /

### OUR SALMON FILET ORIENTAL STYLE 22

Graines sésame, mélange 5 épices, riz et légumes style oriental  
Sesame seeds, five-spice, rice & oriental style vegetable

**LA GASTRONOMIE EST L'ART D'UTILISER LA  
NOURRITURE POUR CRÉER DU BONHEUR**

**- THEODORE ZELDIN -**

**LE BISTR075 vous propose un menu qui saura  
réveiller vos papilles. Il se veut un endroit de  
rassemblements conviviaux, un endroit chaleureux,  
où bonne cuisine et bonne compagnie vont de pair.**

**GASTRONOMY IS THE ART OF USING  
FOOD TO CREATE HAPPINESS**

**- THEODORE ZELDIN -**

**The BISTR075 offers a menu that will tickle  
your taste buds. It's a place for warm friendly  
gatherings, where good food and good  
company go hand in hand.**

N'hésitez pas à communiquer avec  
nous pour tout événement soit une fête,  
un anniversaire, repas de groupe  
et autres.

Contactez-nous au 819-777-3727  
pour réservations, service  
de traiteur et plus!

Don't hesitate to get in touch with  
us for all kinds of events, birthdays,  
anniversaries, group gatherings  
and others.

Contact us at 819-777-3727  
for reservations, catering services  
and more!

**LE  
F  
S  
B**

