



819.681.4727

www.avalanchebistro.com

À la Carte

À partager • For Sharing

ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC QUÉBEC CHEESE PLATE

Demandez à votre serveur

Please ask your waiter

17.00

With a Glass of our select Port-\$22.75



Nos Soupes • Our Soups

Soupe du Jour | *Soup of the Day*
Demandez à votre serveur | *Please ask your waiter*

8.00

Crème de Champignons | *Cream of Mushroom*
au parfum de truffes | *with truffle oil*

9.00

Gaspacho | *Onion Soup*
(Été seulement-Summer only) | (Hiver seulement/Winter only)

10.00



Nos Salades

SALADE DE POIRES GRILLÉES AVEC FROMAGE BLEU GRILLED PEAR SALAD

Mesclun, poire grillées, fraises, vinaigrette maison
et fromage bleu, amandes grillées

*Mesclun topped with grilled pears, strawberries
and blue cheese and served with the house vinaigrette*

18.00

SALADE DE SAUMON FUMÉE | SMOKED SALMON SALAD

Tomates cerises, onion rouge, saumon fumée et câpres avec une vinaigrette de Dijon

Cherry tomatoes, red onions, smoked salmon and capers with a Dijon vinaigrette dressing

17.00

SALADE DE CHÈVRE CHAUD WARM GOAT CHEESE SALAD

Mesclun, noix de Grenoble, tomates, rondelle
de chèvre paillot et réduction balsamique

*Mesclun with vegetables, walnuts, tomatoes and warm goat cheese
and served with homemade maple balsamic vinaigrette*

19.00

SALADE NICOISE | NICOISE SALAD

Tomates, Olives noires, haricots verts, anchois, oeufs, thon
et pommes de terre servi avec une vinaigrette de Dijon

*Tomatoes, black olives, green beans, anchovy, eggs, tuna and potatoes
served with a dijon vinaigrette dressing*

15.00

Cuisine Française Rustique *Rustic French Cuisine*

PÂTES AU FRUITS DE MER | SEAFOOD PASTA

Crevettes, pétoncles, moules et palourdes dans une sauce au vin blanc et crème

Shrimps, scallops, mussels and clams in a cream and white wine sauce

32

SUPRÊME DE POULETAUX OLIVES | CHICKEN BREAST WITH OLIVE SAUCE

Cuit dans un bouillon aux olives, légumes du marché et pommes de terre grelot

Cooked in an mix olive broth, market vegetable and oven roasted potatoes

31

FILET DE SAUMON GRILLÉ | GRILLED SALMON

Accompagné de riz basmati et légumes du jardin nappé d'une sauce aux câpres

Accompanied with Rice and vegetables topped with a capers sauce

33

CARRE D'AGNEAU | RACK OF LAMB

Arosé d'une sauce moutarde au vin blanc servi avec légumes et pommes de terre grelot

*Served in a mustard sauce and accompanied with julienne vegetables
and roasted potatoes*

39

CONFIT DE CANARD | DUCK CONFIT

Sauce à l'orange avec légumes de saison et gratin de pommes de terre

*Accompanied with seasonal vegetables
and gratin of potatoes served with an orange sauce*

33

Cuisine Française Rustique *Rustic French Cuisine*

MOULES FRITES

Trempées dans un vin blanc avec ail, échalottes françaises,
thym et tomates servi avec frites

*Mussels steamed with white wine, shallots, tomato, thyme
and a hint of garlic served with french fries*

20

TARTARE DE BOEUF ET FRITES | BEEF TARTAR AND FRIES

Accompagné de sa salade maison.

Served with a fresh field greens salad

35

GIBIER DU JOUR | WILD GAME

Selon humeur et inspiration des chefs

Deamndez a votre serveurur

Prepared according to our chef's inspiration

Ask your waiter

59

FILET MIGNON DE BOEUF | FILET MIGNON

Sauce au porto, grillé à votre goût, servi avec
pommes de terre grelot et légumes de saison

*Topped with a port sauce and served with vegetables
and roasted potatoes*

47

AJOUTER DES CREVETTES POUR CRÉER VOTRE TERRE ET MER!

OU

AJOUTER VOTRE FOIE GRAS POUR CRÉER VOTRE FILET ROSSIGNI

add \$9

CREATE YOUR OWN SURF N' TURF BY ADDING GRILLED SHRIMP

OR

CREATE YOUR OWN FILET ROSSIGNY BY ADDING FOIE GRAS

Menu enfants • Kids' Menu

(Dessert et breuvage compris - Dessert & drink included)

BURGER AVEC FRITES | BURGER WITH FRIES

OU / OR

PÂTES À LA SAUCE TOMATE | PASTA TOMATO SAUCE

OU / OR

**BATONNETS DE POULET ACCOMPAGNÉS DES FRITES
CHICKEN NUGGETS SERVED WITH FRIES**

15.00

Desserts

DUO DE CRÈME BRULÉE | CRÈME BRULÉE DUO

Thé vert, vanille et miel ainsi que crème brulée découverte

Green tea, vanilla and honey and specialty of the day

Demandez à votre serveur - Please ask your waiter

12.00

FONDANT DE CHOCOLAT | CHOCOLATE FONDANT

en coque et son coulis de chocolat chaud

With warm chocolate coulis inside

12.00

PROFITEROLES

**Choux avec glace vanille recouvert
d'une sauce au chocolat**

Vanilla ice cream inside a puff pastry

topped with a hot chocolate sauce

10.00

**TARTE TATIN
TATIN TART**

10.00

**GÂTEAU AU FROMAGE STYLE NEW YORK
NEW YORK STYLE CHEESE CAKE**

10.00