

BIENVENUE CHEZ MADAME BOVARY

Notre menu est composé de petits plats afin de favoriser l'échange et de vous faire découvrir les plaisirs de notre table. Laissez-nous vous conseiller.

BON APPÉTIT!



LES HUÎTRES* PM

Notre sélection du moment, fraîches ou Rockefeller.

LE PLAT DU MOMENT PM

L'inspiration de notre chef au quotidien.

LES PETONCLES 16.95

Notre crudo de pétoncles nappé d'une vinaigrette de lait de coco, mangue et lime, garni d'un gel de fraises, pomme grenade et radis melon d'eau

LE CANARD 21.95

Notre magret nappé de notre sauce Sortilège, accompagné d'un aligot de pommes de terre et de pommes fraîches.

LE PORC 19.95

Notre fameuse joue de porc braisée à l'érable sur une purée de céleri rave, garnie de champignons sauvages marinés.

LE BOEUF* 24.95

Notre filet d'épaule cuit à sa façon, garnie de lardons, de pommes de terre rates fondantes, de courges caramélisées et nappée d'une sauce béarnaise classique.

LE FOIE GRAS 23.95

Notre parfait de foie gras sur un pain brioché garni de magret de canard fumé maison, d'une gelée de pommes au thym et d'un caviar de graines de moutard, nappé d'une béchamel au gruyère.

LES CREVETTES 16.95

Coquilles style "St-Jacques" de crevettes de Matane et bourgots, sauce crémeuse à la bisque de homard, épinards, poireaux, mozzarella fraîche et parmesan

LA BETTERAVE 16.95

Notre déclinaison de betteraves rouges, chioggias et jaunes, garnies de pacanes caramélisées, d'une huile de basilic, de fromage feta et d'une mousse de citron.

LA BURRATA 20.95

Le célèbre fromage italien sur notre pain perdu garni d'abricots, de dattes, d'une salsa de raisins, d'une chip de pancetta et d'huile basilic avec graines de citrouille.

LES GNOCCHIS 19.95

Nos gnocchis maison au mascarpone et pommes de terre, dans un beurre blanc citronné, garnis de pois verts, de noix de Grenoble et de parmesan frais.

L'AUBERGINE	15.95	LE BURGER BOVARY	11.95
Steak d'aubergine laqué au piment Coréen sur une crème de tofu au miso, garni de maïs grillé, de riz soufflé et de chips de kale frit.		Fait avec de l'épaule de boeuf, garni de notre sauce secrète, de fromage cheddar, d'oignons rouges, de cornichons et de laitue.	
LE TARTARE DE BOEUF*	19.95	LE POULET FRIT	17.95
Intérieur de ronde de boeuf avec mayonnaise béarnaise, garni de champignons, de parmesan frais, de boutons de marguerite et d'une sauce Chimichurri.		Nos délicieux morceaux de haut de cuisse dans sa chapelure aux épices cajun accompagnés de sauce Buffalo et de crème sûre à l'oignon.	
LE TARTARE DE SAUMON*	18.95	LE NACHOS*	19.95
Filet de saumon frais coupé au couteau, sauce asiatique au piments doux, garni de pois de wasabi, de gingembre frais et de tempura croustillant.		Notre Nachos "classique" garni d'une salsa de tomates et coriandre, de piments jalapeño, de sauce cheddar fumé et de fromage Monterey Jack.	
LE GRAVLAX DE TRUITE	19.95	LA FRITE MAISON*	6.95
Notre truite marinée et fumée servit sur une chips de pain brioché à l'encre de seiche, radis et fenouil mariné, nappé d'une crème fraîche et d'un gel à l'argousier		Nos patates maison garnies d'oignons verts.	
LE CARPACCIO	21.95	LA SALADE MAISON*	8.95
Notre carpaccio de cerf garni de brocolis en pickles, d'oignons perlés, de chips de pommes de terre rattes, nappé de sauce aux noix de pin.		Notre salade de cresson vert et pourpre, de mâche, de roquette et de radicchio garnie de notre vinaigrette à l'érable et dijon.	
LA POUTINE BOVARY	12.95	LES LÉGUMES DU JOUR*	8.95
Notre recette d'un classique bien d'ici.		Le choix de notre chef pour accompagner vos plats.	

Nos prix n'incluent pas les taxes

*** Sans gluten (sur demande)**

PM = Prix du marché

DESSERTS DU JOUR **PM**

L'inspiration de notre équipe pour bien terminer votre repas.

COCKTAILS SIGNATURE

COCKTAILS DOUBLES 13.92

PEACH LEMONADE

KETEL ONE PÊCHE, PURÉE DE LITCHI, GINGEMBRE
& SUREAU, CITRON, JUS DE CANNEBERGES,
BLANC D'OEUF, AMER AU CANNEBERGES,
ANGOSTURA, BLANC D'OEUF

RODOLPHE COLLINS

GIN TANQUERAY, LIQUEUR DE
CASSIS, CITRON FRAIS, SIROP DE
RHUBARBE ET BERGAMOTE,
RHUBARB BITTERS

PIMM'S CUP #20

PIMM'S, JACK DANIEL'S, LIQUEUR
DE CASSIS, SIROP DE POMME
VERTE & CITRONNELLE, CITRON
FRAIS, GINGER ALE, AMER A LA
RHUBARBE

MOJITO BOVARY

RHUM CAPTAIN MORGAN,
SIROP BLEUETS ET
D'ORGEAT, SODA, MENTHE

BOVARY MULE

CALVADOS BOULARD,
JÄGERMEISTER, CITRON,
BIÈRE DE GINGEMBRE

BLOODY BOVARY

KETEL ONE CITRON, MIX
DIJON-CÉSAR, CLAMATO,
ESTRAGON, CERFEUIL

OLD FASHIONED BOVARY

GLENMORANGIE X, CALVADOS
BOULARD, ZESTE D'ORANGE, AMER
CHOCOLAT, SIROP SIMPLE

STOCCHETTO

MOUSSEUX, CAMPARI,
VERMOUTH ROUGE, SIROP DE
FRAISES, THYM

ESPRESSO MARTINI BOVARY

CAFÉ NESPRESSO, HENNESSY VS,
FRANGELICO

POMPONA SOUR

VODKA BELVEDERE, GALLIANO,
LIQUEUR DE SUREAUX, CITRON, SIROP
SIMPLE, BLANC D'OEUF

Nos prix n'incluent pas les taxes



COCKTAIL DU MOMENT

INSPIRATION DU
MIXOLOGUE

PM

MOCKTAILS

COCKTAILS SANS ALCOOL. LAISSEZ-
NOUS VOUS CONSEILLER

PM

SANGRIA DU MOMENT

VERRE	11.30
PICHET	29.57

BOISSON ÉNERGISANTE

RED BULL
RÉGULIER, SANS SUCRE, SAVEURS
6.00

BIÈRES

EN FÛT 16 OZ

BUDWEISER	8.26
50	8.26
BUD LIGHT	8.26
BOLDWIN IPA	8.26
GOOSE IPA	8.26
CHIPPIE	8.26
JOUFFLUE	8.26
STELLA ARTOIS 120Z	8.26

EN BOUTEILLE

CORONA	8.26
CORONA SUN BREW	7.39

VIN DESSERT ET CAFÉ DESSERT

VIN SANTO

(VIN DESSERT 2 OZ)* RENZO
MASI, TOSCANE, ITALIE
10

CAFÉ D'EMMA

CRÈME DE CASSIS, DR
MCGILlicuddy's,
CRANBERRY BITTERS

10.44

VINS D'IMPORTATION PRIVÉE

ROUGE

MASSOREALE 12-54
SANGIOVESE

Cantina Tollo, Italie, 100% Sangiovese

SER VIVO Y NATURAL* 58

Paramo Arroyo, Espagne, 100%
Tempranillo

CUVÉE T* 13-62

Tramin, Italie, 40% Pinot noir, 40%
Schiava, 20% Merlot

ERTA E CHINA 14-66

Renzo Masi, Italie
50% Cabernet Sauvignon, 50%
Sangiovese

IQUE ORGANICO 15-70

Enrique Foster, Argentine
100% Malbec

PARCERES* 72

7 Pams, Espagne, 100% Grenache

ROUGE TERRASSES DE 74
BOUCABEILLE*

Boucabeille, France, 50% Mourvèdre,
30% Grenache, 20% Syrah

VINHAS VELHAS TINTO* 78

Folias de Baco, Portugal, Tinta Barroca,
Tinta Roziz, Rufete ++, (21 cépages)

MERITAGE 100% ESTATE 84

Clos Lachance, États-Unis, 56% Merlot,
13% Cabernet Sauvignon, 12% Malbec,
10% petit Verdot, 9% Cabernet Franc

MONTAGNE ST-ÉMILION 92

Chateau Rocher Corbin, France, 85%
Merlot, 15% Cabernet Franc

Nos prix n'incluent pas les taxes



ROUGE

CUVÉE EMMA* 98

Julien Bonneau, France, 100% Syrah

BLANC

BIOLOGICO 12-54
TREBBIANO D'ABRUZZO*

Cantina Tollo, Italie, 100% Trebbiano

PINOT GRIGIO 12-54
VILLA CASTELLO

Villa Castello, Italie, 100% Pinot Grigio

CHARDONNAY BARRICA 13-62

Vega Sindoa, Espagne,
100% Chardonnay

CÔTE DU RHONE 64
BLANC PRESTIGE

Domaine Roger Perrin, France, 35%
Grenache, 25% Clairette, 15% Viognier

SAVATIANO* 14-68

Mylonas Winery, Grèce, 100% Savatiano

LES TROIS MOINEAUX* 72

Trois moineaux, Canada, 100%
Chardonnay

CLOS DE BEAUREGARD* 78

Barré & Frères, France, 100% melon de
Bourgogne

SANCERRE FRÉTOY* 98

Domaine Tinel-Blondelet, France, 100%
Sauvignon

CHABLIS* 110

Clothilde Davenne, France, 100%
Chardonnay

ORANGE

A LARANJA MECÂNICA* 84

Fitapreta, Portugal, Arinto, Roupeiro,
Verdelho, Antão Vaz, Trincadeira

* BIO, BIODYNAMIQUE, OU CULTURE RAISONNÉE



BULLES & CHAMPAGNE

PROSECCO LAMARQUA	11-60
CHANDON BRUT	90
VEUVE CLICQUOT	195
MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL	195
MOËT ET CHANDON ROSE	210
MOËT ICE	210
DOM PÉRIGNON	600

MENU BOUTEILLES

26 OZ

KETEL ONE	180
JACK DANIEL'S	180
CIROC (CIROC SAVEURS)	195
BELVEDERE	195
HENDRICK'S	195
DIPLOMATICO 8	195
HENNESSY VS	260
BELVEDERE 1,75 L	440
CLASE AZUL REPOSADO	800

COMBOS FESTIFS

6 CORONAS + KETEL ONE 26OZ	210
6 CORONAS + BELVEDERE 26OZ	230
12 CORONAS + KETEL ONE 26OZ	260
12 CORONAS + BELVEDERE 26OZ	280
BELVEDERE 26OZ + VEUVE CLICQUOT	370
CIROC + MOËT ICE	370
BELVEDERE 1.75 + 2 VEUVES CLICQUOT	790
BELVEDERE 1.75 + DOM PERIGNON	900
12 CORONAS + BELVEDERE 1.75 + 2 VEUVES CLICQUOT	900
12 CORONAS + BELVEDERE 1.75 + DOM PERIGNON	1000

Boire avec modération
Nos prix n'incluent pas les taxes



Nos prix n'incluent pas les taxes