

ENTRÉES/ APPETIZERS/ 前菜

Potage du jour
Soup of the day
日替わりポタージュ 7

Salade verte et garniture
Green salad and garnish
グリーンサラダ 7

Rillettes de sanglier maison et ses trois moutardes et pickles d'oignon
Boar rillettes three mustards and pickled onion
自家製猪肉のリエット（スプレッド）、3種のマスタード、玉ネギのピクルス 10

Crevettes épicées Avec wakamé et feuille de riz frite
Spicy shrimps with wakame and fried rice paper
スパイシーな小エビ ワカメと揚げたライスペーパー 14

Tataki de thon rouge sauce vierge à l'ananas et coriandre
Red tuna tataki with pineapple sauce vierge and cilantro
マグロのタタキ パイナップルとコリアンダー風味のソース・ヴィエルジュ 15

Frites et mayonnaise maison aux fines herbes et ail
Fries with homemade garlic and herb mayonnaise
フライドポテトとハーブ&ガーリック風味の自家製マヨネーズ 5

Calmars frits façon Bistro Accents
Bistro Accents-style fried calamari
ビストロ・アクサン風イカのフライ 13

Pétoncles poêlés (3) sur purée de betterave garni d'échalotes confites au gras de canard
Seared scallops (3) on beet purée garnished with duck fat-candied shallots
ホタテ貝のポワレ（3個）ピーズのピューレに乗せて。鴨の脂で炒めたエシャロットのトッピング 18

Tartare de saumon (3 oz) guacamole et chips de tortillas
Salmon tartare (3 oz) with guacamole and tortilla chips
サーモンのタルタル（約85g）ワカモレとトルティーヤチップス 15

SOUPES ET SALADES REPAS/ ENTREE SOUPS AND ENTREES SALADS/ スープ&お食事サラダ

Chaudrée de fruits de mer du madelinot
Madelinot's seafood chowder
マドリノ風シーフードチャウダー 25

Salade César du Bistro
Bistro Accents-style Caesar salad
ビストロ風シーザーサラダ 16

Salade verte petits légumes croquants, fruits frais
Green salad with crispy vegetables and fresh fruit
歯ごたえのある小さな野菜、フレッシュフルーツ 13

Extra poulet
Extra chicken
チキン追加 7

Extra croûton de chèvre chaud et noix de Grenoble
Extra warm goat cheese and walnut crouton
温かいシェーブルチーズとグルノーブル産クルミを乗せたクルトン追加 7

Extra cuisse de canard
Extra duck leg
鴨のモモ肉追加 16

POISSONS ET FRUITS DE MER/ FISH AND SEAFOOD/

魚&シーフード料理

Fish and chips de morue maison avec frites, salade, sauce tartare
Homemade cod fish and chips with fries, green salad and tartar sauce
タラのフィッシュ&チップスフライドポテト、サラダ、タルタルソース

24

Flétan des Îles poêlé sur risotto noir et légumes avec crème fraîche, coriandre et citron, garni de tomates cerises confites à l'huile d'olive

Seared Atlantic halibut served on black risotto and vegetables with fresh cilantro and lemon crème fraiche, topped with olive oil-candied cherry tomatoes

マドレーヌ島産オヒョウのポワレイカスミと野菜のリゾットに乗せて、生クリーム（レモン、ケイパー、コリアンダー風味）をかけて。

34

Tartare de saumon (6 oz) avec frites et salade

Salmon tartare (6 oz) with fries and salad

サーモンのタルタル（約170g）フライドポテト&サラダ

28

Pot-en-pot aux fruits de mer, avec salade

Seafood pot pie with salad

シーフードの「ポット・アン・ポット」（パイ包み焼き）サラダ付き

29

PÂTES/ PASTA/ パスタ

Linguine crémeuses aux champignons, poireaux et pétoncles

Creamy mushroom, leek and scallop linguine

クリーミーなリングイネ（ホタテ貝、キノコ、ポロネギ入り）

30

Linguine pesto, tofu et légumes

Pesto, tofu and vegetable linguine

バジルソースのリングイネ（豆腐、野菜入り）

20

Linguine puttanesca au bacon

Linguine Puttanesca with bacon

トマトソースのリングイネ（黒オリーブ、アンチョビ、野菜、ベーコン入り）

20

Extra gratinée

Extra cheese

グラタン風は3\$追加

+ 3

POUTINES GOURMANDES/GOURMET POUTINES/ プーティン グルマンド

*Fromage en grains et Pied-de-Vent/cheese curds and Pied-de-Vent cheese/

*チーズカードとピエ・ドゥ・ヴァンチーズをかけたフライドポテト

Poutine BBQ RIBS & oignons verts

BBQ ribs & rib and green onion poutine

バーベキューリブ&ネギのプーティン

21

Poutine au smoked meat avec salade de choux et cornichons

Smoked meat poutine with coleslaw and pickles

スモークミートのプーティン キャベツのサラダとキュウリのピクルス付き

21

Poutine Pied-de-Vent

Pied-de-Vent cheese poutine

ピエ・ドゥ・ヴァンチーズのプーティン

15

VIANDES/MEAT/ 肉料理

Filet mignon de Bœuf AAA sur gratin dauphinois, légumes, sauté de champignons et sauce bordelaise

AAA beef filet mignon served on scalloped potatoes and vegetables with sautéed mushrooms and Bordelaise sauce

AAA級牛肉のフィレミニョン グラタン・ドフィノワ (ポテトグラタン) に乗せて。野菜、キノコのソテー、ボルドレーズソース

40

Extra foie gras

Extra foie gras

フォアグラ追加

8

Extra crevettes (3)

Extra shrimp (3)

小エビ追加 (3尾)

8

Extra queue de homard

Extra lobster tail

オマールエビ追加

16

Osso buco d'agneau des îles purée de pomme de terre et légumes, gremolata, sauce au romarin

Island lamb Osso Bucco with mashed potatoes and vegetables, gremolata and rosemary sauce

マドレーヌ島産仔羊肉のオッソブッコ マッシュポテトに乗せて。野菜のグレモラータ風

34

Côte levée du Bistro sauce BBQ au Whiskey, frites et salade

Bistro spareribs, with whiskey BBQ sauce, fries and green salad

ビストロ風スペアリブ ウィスキー風味のバーベキューソース、フライドポテト、サラダ

Demie/Half rack/ ハーフラック 23

Entière/Full rack/ フルラック 31

Burger gourmand de bœuf farci au fromage et bacon; cornichons, oignons confits, piments bananes, frites et salade

Gourmet beef burger stuffed with cheese and bacon; pickle, onion confit, banana peppers, served with fries and salad

グルメ ビーフバーガー チーズ&ベーコン、キュウリのピクルス、玉ネギのコンフィ、バナナペッパー、フライドポテト、サラダ

22

Changer la frite en poutine/ Change your fries to poutine/ プーティン追加

+7\$

MENU ENFANT/KIDS' MENU/ お子様向けコース

Pour nos jeunes clients de moins de 12 ans (potage du jour et dessert inclus)
For our young clients, under 12 years old. (soup of the day and dessert included)
12歳以下のお子様を対象 (日替わりポタージュとデザート付き)

Au choix/ Your choice/ お好きなメイン料理を選択してください

Spaghetti bolognaise/ Spaghetti Bolognese/ スパゲッティ ミートソース 7
Filet de poulet/ Chicken fillet/ チキンのフィレ 7
Fish and chips/ Fish and chips/ フィッシュ&チップス 7
Wrap au poulet César/ Caesar chicken wrap/ シーザーチキンのラップサンド 7

DESSERTS/ DESSERTS/ デザート

Crème brûlée du moment/ Creme brulee of the day/ 季節のクレームブリュレ 8
Profiteroles/ Profiteroles/ プロフィトロール (小さなシュークリーム) 8
Mignon de fromage New York/ New- York cheesecake/ ニューヨーク風チーズケーキ 8
Douceur aux pommes/ Apple sweetness/ リンゴのスイーツ 8
Dessert du moment/ Dessert of the day/ コースのデザート 5



Resto Bistro Accents



Resto Bistro Accents
#HOTELSACCENTS



Association des restaurateurs du Québec

