

bistro BENZ

cuisine fusion

bistro Jezz

cuisine fusion

Il y a longtemps que je rêvais d'exprimer ma créativité. Après plusieurs formations, voyages inspirants et expériences dans quelques restaurants et établissements, mon rêve d'avoir enfin mon chez-moi, mon bistro, devenait réalité. Je souhaitais développer une cuisine simple, réconfortante, où s'entremêlent textures et saveurs et où on cuisinerait les produits d'ici, ainsi que ceux du Québec et d'ailleurs. C'est de ce désir que la cuisine fusion, inspirante, pleine de convictions et d'histoires, se retrouve ici.

Je suis heureuse de partager cette passion et de vous accueillir au Bistro Jezz.

Jézabel Pilote
chef propriétaire

— les entrées —

POTAGE DU CHEF 5

FRITES ET MAYONNAISE BISTRO 5

BOCCONCINI (7) 9

CREVETTES TIGRÉES EN SAUCE 13
cari, lait de coco et ses épices,
zucchinis à la Tempura

**CHORIZO, TOMATES FRAICHES
SÉCHÉES ET CARAMÉLISÉES** 14
fromage di Bufala, croûtons maison,
oignons rouges marinés

**CASSEROLE D'ESCARGOTS ET
CREVETTES DE MATANE** 15
échalotes, ail, bacon, tomates fraîches
et séchées, noix de pin, persil, le tout
nappé de sauce au fromage bleu et
gratiné au fromage Oka

CARPACCIO DE BŒUF
mayonnaise à l'ail, paprika fumé,
câpres frits, huile d'olive, parmesan
et salade de roquette
entrée 14
repas avec frites et salade 24

**TARTARE DE BŒUF ET
CORNICHONS** 15

les entrées

TARTARE DE BŒUF ET CÔTES LEVÉES

chair de côtes levées, bœuf, sauce à La Trèfle Noir, échalotes, oignons frits et roquette

entrée

16

repas avec 4 oz de côte et frites

28

TARTARE DE SAUMON

œufs de caille marinés, oignons frits, noix de pin, câpres frits et copeaux de parmesan

entrée

15

repas avec frites

23

TARTARE DE BŒUF ET BISON FUMÉ

sauce tartare maison, copeaux de parmesan, oignons frits et œuf poché

entrée

16

repas avec frites

24

ASPERGES CROQUANTES À LA DIJONNAISE

œuf poché, sauce hollandaise maison, parmesan et noix de pin

10

CEVICHE DE PÉTONCLES À LA LIME

suprêmes d'orange et de lime, oignons rouges marinés et sphères de sorbet à la mangue

15

POUTINE DE CANARD CONFIT

oignons, demi-glace poivrée au vin rouge, fromages cheddar de La Vache à Maillotte, chèvre Dion et Oka, chair de canard confit

13

TATAKI DE THON

échalotes françaises tombées, mie de pain, olives Kalamata, vinaigrette vierge et pousses

17

— les salades —

CÉSAR DU BISTRO

laitue romaine, bacon, croûtons, câpres, vinaigrette maison et copeaux de parmesan

entrée

7

repas

15

SALADE DE ROQUETTE ET BOSTON

radicchio, oignons rouges marinés, poires, pacanes, fromage bleu, vinaigrette miel, Dijon et estragon

entrée

14

repas

25

SALADE NIÇOISE FAÇON JEZZ

roquette, fèves vertes, câpres, oignons, œufs de caille marinés, thon frais mi-cuit, pommes de terre, tomates, parmesan et vinaigrette maison

entrée

16

repas

30

CARPACCIO DE BETTERAVES

chèvre, roquette, radicchio, croûtons maison, œuf poché, fleur de sel et vinaigrette miel, Dijon et estragon

entrée

12

repas

22

les pâtes

CARBONARA MAISON 17

oignons, pancetta, bacon, œuf, crème, fromage de chèvre et parmesan

PANCETTA 19

oignons et champignons sautés, tomates fraîches séchées, noix de pin, paprika fumé, curcuma et persil

extra miel et crème 3

SAUCE CRÉMEUSE ROSÉE 21

sauce crémeuse au crabe des neiges, crevettes tigrées, crevettes de Matane, oignons, tomates fraîches séchées et roquette

extra crevettes (3) 5

CANARD CONFIT 22

oignons, ail, bacon, courge Butternut, vin blanc, crème, noix de pin, persil et beurre de sauge

— les plats principaux —

les classiques

CÔTES LEVÉES FAÇON BISTRO 20

sauce à la bière La Trèfle Noir

*servies avec légumes Bistro,
choix de frites Bistro, salade Boston ou César*

FILET DE PORC 17

en sauce crémeuse de champignons
et moutarde de Dijon

*servi avec légumes Bistro,
choix de frites Bistro, salade Boston ou César*

FILET DE BŒUF GRILLÉ

aioli maison, oignons frits et sauce
aux poivres et cognac

*servi avec légumes Bistro,
choix de frites Bistro, salade Boston ou César*

4 oz 26

6 oz 33

8 oz 41

PAVÉ DE SAUMON 19

laqué à l'érable et épices corsées

*servi avec légumes Bistro,
choix de frites Bistro, salade Boston ou César*

— les plats principaux —

STEAK D'ESPADON **28**

salsa chaude de chorizo, tomates, câpres, échalotes, courge Butternut, ail, vin blanc, crème et beurre de sauge

RISOTTO DU BISTRO **19**

oignons, ail, champignons, pois verts, bacon, crevettes de Matane, parmesan, basilic et crème

STEAK NAPOLÉON DE JEZZ **32**

purée de pommes de terre douces, ragout de légumes crémeux, filet mignon grillé, tranché et farci d'oignons, roquette et champignons sautés, le tout gratiné avec le fromage Oka, sauce aux poivres et cognac

JARRET D'AGNEAU DU QUÉBEC **26**

confit dans le gras de canard, sauce à la truffe noire et champignons

MAGRET DE CANARD DU QUÉBEC **29**

sauce Whiskey, pacanes, sirop d'érable et foie gras au torchon



Bon appétit!