BISTRO PICOLLO

GRILL • PORTUGAIS • TAPAS • BAR • VIN

Table D'Hôte Grillades Portugaises 3 Services 33$
3 Course Portugese Grill Menu 33$

(Soup & Baguette, Plat Principal/ Main Course & Bouchée Sucrée/Sweet Bite)

~ à la carte 7$* ~

Potage du Jour avec Baguetine du Four *Soup of the day with warm french bread*

~ TAPAS à la Carte 14$* ~

Fondant Forestier de Trois Fromages du Québec avec Escargots
Quebec Three Cheese Fondue with Forrester" with Snails

Calmars Grillés OU Frits à la Portugaise: Sauce Piri Maison, Chouriço, Olives Noires & Poivrons Grillés
Portuguese Grilled OR Fried Calamari with Chouriço Black Olives & Grilled Red Peppers

3 Crevettes Tigrées Noires Papillons Piri Piri *3 Black Tiger Butterfly Shrimps Piri Piri*

Salade Balsamique aux 3 Choux avec Canneberges Grenobles & Feta
Balsamic salad with 3 Cabbages with Grenoble Cranberries & Feta Cheese

Accras (Croquettes) de Morue sur Mayo Piri Piri *Cod Fish Cakes with Piri Mayo*

Salade César du Bistro- Sauce Crémeuse Maison, Bacon, Parmesan Câpres et Croûtons Maison
"Bistro"Caesar salad- homemade creamy Caesar sauce, bacon, parmesan, capers and homemade croûtons

Rissois: Raviolis Croustillants Farcis de Crevettes & Pétoncles *Crispy Seafood Stuffed Raviolis*

Dattes Farcies au Chouriço Enrobées de Bacon Croustillant *Chorizo Stuffed Dattes Wrap Bacon*

Pieuvre Grillée à la Portugaise: Sauce Piri Maison Chouriço, Olives Noires & Poivrons Rouges Grillés
Portuguese Style Grilled Octopus: Piri Sauce, Chouriço, Black Olives & Grilled Peppers **Extra 22$***

~ PRINCIPAUX à la carte 24$* MAIN COURSE ~

Burger Deluxe : Bœuf Angus Certifié, Cheddar Âgé, Bacon, Oignons Frits, Laitue, Tomate, Cornichons
Deluxe Burger : Certified Angus Beef, Aged Cheddar, Crispy Fried Oignons, BLT Pickles

Grillades de la Terre à la Portugaise (Poulet, Mignon de Porc & Chouriço Grillé à la Portugaise)
Mixed Grilled Plate with Chicken, Porc Tenderloin & Chouriço Sausage Portuguese style

Grillades de la Mer à la Portugaise avec Crevettes, Calmars & Pétoncles
Portuguese Style Grilled Scallop, Shrimp and Calamari

Pieuvre Grillée à la Portugaise: Sauce Piri Maison Chouriço, Olives Noires & Poivrons Rouges Grillés
Portuguese Style Grilled Octopus: Piri Sauce, Chouriço, Black Olives & Grilled Peppers **Extra 13$***

Pasta à la Portugaise avec Chouriço, Tapenade d'Olives Noires & Poivrons Rouges
Pasta Portugese with Grilled Chouriço, Black Olive Tapenade & Red Peppers

Trio de Tapas Sélection du Chef *The Chefs Selection of Three Tapas* **Extra 19$***

ACCOMPAGNEMENTS // SIDES

Tous les plats sont servis avec Légumes Grillés et Risotto ou Patates Grelots ou Frites Maison
Aussi Disponible Accompagnement Pâtes Crème de Parmesan **Extra 5$***
Poutine Deluxe avec Cheddar Agé & Sauce Café de Paris **Extra 9$***

All meals served with grilled vegetables & Choice of Risotto,Fingerling Potatoes or French fries. Also Suggested :Creamy Parmesan Pasta **Extra 5$** *Deluxe Poutine Aged Cheddar & Café de Paris Sauce* **Extra 9$***

~ La Petite Bouchée Sucrée à Partager : Inspiration du Moment ~

Little Sweet Bite To Share

Échangez La Petite Bouchée Sucrée Pour Un Dessert du Pâtissier Extra 5$*
Exchange Your Little Sweet Bite To Share for a Baker's Dessert

*** Prix et items sujets à changement sans préavis TPS (5%), TVQ (9.5%) et service (18.5%) non inclus.**
*** Prices and items are subject to change without notice. GST (5%), QST (9.5%) and service charge (18.5%) not included.**

BISTRO PICOLLO

GRILL • PORTUGAIS • TAPAS • BAR • VIN

Table d'Hôte Gastronomique 4 Services Fine Dining 4 Course Meal 44$

(Amuse-Bouche, Potage du Jour & Baguette, Plat Principal, Bouchée Sucrée)

À la carte 4$*

Amuse-Bouche Inspiration du Chef

À la carte 7$*

Potage du Jour avec Baguetine du Four *Soup of the day with warm french bread*

TAPAS À la Carte 14$*

Fondant Forestier de Trois Fromages du Québec avec Escargots
Quebec Three Cheese Fondue with Forrester" with Snails

Calmars Grillés OU Frits à la Portugaise: Sauce Piri Maison, Chouriço, Olives Noires & Poivrons Grillés
Portuguese Grilled OR Fried Calamari with Chouriço Black Olives & Grilled Red Peppers

3 Crevettes Tigrées Noires Papillons Piri Piri *3 Black Tiger Butterfly Shrimps Piri Piri*

Salade Balsamique aux 3 Choux avec Canneberges Grenobles & Feta
Balsamic salad with 3 Cabbages with Grenoble Cranberries & Feta Cheese

Accras (Croquettes) de Morue sur Mayo Piri Piri *Cod Fish Cakes with Piri Mayo*

Salade César du Bistro- Sauce Crémeuse Maison, Bacon, Parmesan Câpres et Croûtons Maison
"Bistro"Caesar salad- homemade creamy Caesar sauce, bacon, parmesan, capers and homemade croûtons

Rissois: Raviolis Croustillants Farcis de Crevettes & Pétoncles *Crispy Seafood Stuffed Raviolis*

Dattes Farcies au Chouriço Enrobées de Bacon Croustillant *Chorizo Stuffed Dattes Wrap Bacon*

Pieuvre Grillée à la Portugaise: Sauce Piri Maison Chouriço, Olives Noires & Poivrons Rouges Grillés
Portuguese Style Grilled Octopus: Piri Sauce, Chouriço, Black Olives & Grilled Peppers **Extra 22$***

PLATS PRINCIPAUX À la Carte 29$* MAIN COURSE

Hamburger Steak : Bœuf Angus, Champignons Flambées, Oignons Caramélisés, Sauce Café de Paris
Hamburger Steak; Certified Angus Beef, Mushrooms & Caramelized Onions Café de Paris Sauce

Cuisse de Canard Confite avec Sauce Canneberges & Grand Marnier
Duck Leg Confit in a Cranberry and Grand Marnier Sauce

Mignon de Porc avec Sauce Bleuets & Liqueur de Cassis
Porc Tenderloin with a Black Currant Cognac and Blueberry Sauce

Bœuf Certifié Angus Braisé Sauce Porto et Portobello
Braised Chuck Flat Certified Angus Beef with Porto & Portobello Sauce

Saumon Grillé avec Sauce à la Crème de Lime Cordiale *Grilled Salmon in Creamy Lime Sauce*

Crevettes Géantes Tigrées (8/12) Grillées Sauce Portugaise ou Crème de Lime Cordiale
Giant Grilled Black Tiger Shrimp With Portuguese Sauce or Creamy Lime Sauce

Trio de Tapas Sélection du Chef *The Chefs Selection of Three Tapas* **Extra 14$***

Casserole Fruits de Mer Portugaise avec Pétoncles, Crevettes Géantes, Calmars, Moules & Palourdes
Portuguese Seafood Casserole with Scallops, Grilled Shrimp and Squid, Mussels & Clams **Extra 15$***

Filet Mignon de Bœuf Certifié Angus Grillé avec Sauce au Porto & Champignons **Extra 17$***
Beef tenderloin Certified Angus Beef with a Porto and Mushroom Sauce

Contrefilet de Bœuf Certifié Angus, Grillé avec Sauce Cognac et Poivres **Extra 17$***
Certified Angus Beef NY Striploin Grilled with Cognac and Pepper sauce

ACCOMPAGNEMENTS // SIDES

Tous les plats sont servis avec Légumes Grillés et Risotto ou Patates Grelots ou Frites
Extra Accompagnements : Pâtes Crème de Parmesan 5$* Poutine Deluxe Cheddar Agé & Sauce Café de Paris 9$*
All meals served with grilled vegetables & Choice of Risotto, Fingerling Potatoes or French fries.
Also Suggested : Creamy Parmesan Pasta **Extra 5$*** *Deluxe PoutineAged Cheddar Café de Paris Sauce* **Extra 9$***

La Petite Bouchée Sucrée à Partager : Inspiration du Moment *Little Sweet Bite To Share*

Échangez La Petite Bouchée Sucrée Pour Un Dessert du Pâtissier Extra 5$*

*** Prix et items sujets à changement sans préavis TPS (5%), TVQ (9.5%) et service (18.5%) non inclus.**
*** Prices and items are subject to change without notice. GST (5%), QST (9.5%) and service charge (18.5%) not included.**