



LE330

BISTRO

Bienvenue au Bistro Le 330! Concoctée en privilégiant les produits locaux, notre cuisine simple et variée saura vous surprendre. Bonne quantité d'herbes et de fleurs comestibles sont fièrement cultivées ici même, dans notre petit jardin aménagé sur le toit de l'hôtel.

Bon appétit!

Welcome to the Bistro Le 330! Concocted by supporting local products, our simple and varied cuisine will surprise you. Right amount of herbs and edible flowers are proudly grown right here, in our small garden built on the roof of the hotel.

Bon appétit!

entrées appetizers

Salade du jardin

Laitue mixte, légumes de saison et vinaigrette maison.

Garden Salad

Mixed lettuce, seasonal vegetables and homemade dressing.

Salade César

Laitue romaine croquante, croûtons maison à l'ail, morceaux de bacon, copeaux de parmesan et sauce césar maison.

Caesar Salad

Crispy romaine lettuce, homemade garlic bread croutons, bacon bits, parmesan cheese shavings and homemade Caesar dressing.

Rouleaux impériaux

Deux rouleaux au porc frits servis avec une petite salade et sa vinaigrette asiatique.

Pork Spring Rolls

Two fried pork spring rolls served with a small salad and Asian dressing.

Escargots à la provençale

Fricassée d'escargots cuits dans du beurre à l'ail, tomates, oignons, bacon et Brandy, servie avec pain baguette.

Snails À La Provençale

Snails fricassee cooked in garlic butter, tomatoes, onions, bacon and Brandy, served with baguette bread.

Tartare de saumon Le 330

Saumon frais et fumé, assaisonnements secrets du Bistro Le 330, servi avec croûtons.

Salmon Tartare Le 330

Fresh and smoked salmon, secret Bistro Le 330 seasonings, served with bread croutons.

Brie fondant à l'érable et aux noix

Brie double crème d'Alexis de Portneuf chaud, rehaussé de sirop d'érable et de noix servi avec croûtons.

Melted Brie Cheese with Maple Syrup and Nuts

Double cream brie Alexis de Portneuf heated, garnished with maple syrup and nuts, served with croutons.

***Allergies & intolérances**

Vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires?

Veillez aviser votre serveur sans tarder.

Nous pourrions certainement trouver une solution alternative selon la disponibilité des produits.

You suffer from food allergies or intolerances? Please notify your waiter immediately. We can certainly accommodate you, depending on products availability.



Tartare de saumon Le 330

soupes

soups

Soupe aux légumes 3.95 \$
Vegetable Soup

Potage du moment 4.95 \$
Soup of the Day

Soupe à l'oignon gratinée 8.95 \$
Soupe maison à l'oignon dans un bouillon à la bière
Cheval Blanc, gratinée au fromage Noyan

French Onion Soup
*Homemade onion soup with Cheval Blanc beer broth,
with melted Noyan cheese*

salades

salads

Salade grecque 15.95 \$
Laitue romaine, tomates, concombres, olives Kalamata,
fromage feta, oignons rouges et vinaigrette maison aux herbes.

Greek Salad
*Romaine lettuce, tomatoes, cucumbers, kalamata olives, feta cheese,
red onion and homemade herb dressing.*

César au poulet 16.95 \$
Laitue romaine croquante, lanières de poitrine de poulet
grillées, croûtons maison à l'ail, morceaux de bacon,
copeaux de parmesan et sauce césar maison.

Chicken Caesar Salad
*Crispy romaine lettuce, grilled chicken breast strips,
homemade garlic bread croutons, bacon bits, parmesan
cheese shavings and homemade Caesar dressing.*

Salade asiatique aux crevettes & rouleaux 18.95 \$
Bok choy, chou nappa, chou rouge, crevettes grillées,
noix d'acajou, graines de sésame, vinaigrette asiatique,
le tout servi avec deux rouleaux impériaux.

Asian Salad with Shrimps & Rolls
*Bok choy, nappa cabbage, red cabbage, grilled shrimps, cashews,
sesame seeds, Asian dressing served with two fried spring rolls.*



César au poulet, vinaigrette maison



Créez votre table d'hôte: ajoutez 14.00 \$ et obtenez une entrée
au choix, un dessert ainsi qu'un café, thé ou lait.
*Create your table d'hôte: add 14.00 \$ and get a choice of
appetizer, dessert and coffee, tea or milk.*

Salade asiatique aux crevettes & rouleaux

viandes

meats

Poulet Général Tao

Servi sur vermicelles de riz et légumes asiatiques.

General Tao Chicken

Served with rice vermicelli and Asian vegetables.

Côtes levées Le 330

Côtes levées de porc, sauce barbecue à l'érable, servies avec frites et salade de chou.

Le 330 Pork Ribs

Pork ribs with a maple barbecue sauce, served with french fries and cole slaw.

Cuisse de canard confite

Cuisse de canard confite servie avec une sauce Bordelaise aux petits fruits et pomme de terre rôtis.

Duck Leg Confit

Duck leg confit served with a berry bordelaise sauce and rôtis potatoes.

Steak-frites classique

Entrecôte 8 onces de bœuf Black Angus servie avec sauce au poivre vert, frites et légumes.

Classic Steak & Fries

8 oz Black Angus sirloin steak served with green peppercorn sauce, French fries and vegetables.

16.95 \$

19.95 \$

19.95 \$

22.95 \$

Viande du jour

Informez-vous auprès de votre serveur.

*prix du marché

Meat of the day

Ask information to your waiter.

*market price



Steak-frites classique



Poulet Général Tao

poissons fishes

Fish & chips à la bière

Morue d'Islande frite dans une pâte à la bière servie avec sauce tartare, frites et salade.

17.95 \$

Beer Batter Fish & Chips

Icelandic cod fried in a beer batter, served with French fries and salad.

Tartare de saumon Le 330

Saumon frais et fumé, assaisonnements secrets du Bistro Le 330, servi avec frites et salade.

19.95 \$

Salmon Tartare Le 330

Fresh and smoked salmon, secret Bistro Le 330 seasonings, served with French fries and salad.

Saumon grillé à la Provençale

Filet de saumon grillé servi avec une sauce tomate et vin blanc, accompagné de légumes et de riz.

19.95 \$

À La Provençale Grilled Salmon

Grilled salmon fillet topped with a tomato and white wine sauce, served with vegetables and rice.

Doré façon meunière

Filet de doré servi avec un beurre rehaussé de jus de citron, de câpres, d'échalotes vertes, de poivre noir en grains et de persil, accompagné de légumes et de riz.

20.95 \$

Meunière Style Pickerel

Pickerel fillet topped with butter enhanced with lemon juice, capers, green onions, black peppercorns and parsley, served with vegetables and rice.

Prise du jour

Informez-vous auprès de votre serveur.

*prix du marché

Fish of the day

Ask information to your waiter.

*market price



Fish & chips à la bière



Doré façon meunière

Ce menu est disponible en service aux chambres pour un frais additionnel de 4\$. Il vous suffit de composer le « 3 ».

Veuillez noter que 15% de pourboire sera automatiquement ajouté à votre facture.

This menu is available for the room service with a 4\$ extra fee. Just dial "3". Please note that the 15% service charge will be automatically added on your bill.

burgers

Tous les burgers sont servis avec un choix de frites allumettes ou frites de patate douce, mayonnaise maison et salade du jardin.

All burgers are served with a choice of matchstick French fries or sweet potatoe fries, homemade mayonnaise and garden salad.

Burger végétarien

Salsa, tomates, laitue et fromage de chèvre.

Veggie Burger

Salsa, tomatoes, lettuce and goat cheese.

12.95 \$

Burger de bœuf

Bœuf Angus, sauce Le 330, tomates, laitue, fromage suisse, bacon et cornichon à l'aneth.

Beef Burger

Angus beef, Le 330 sauce, tomatoes, lettuce, Swiss cheese, bacon and dill pickle.

13.95 \$

Burger au porc effiloché

Morceaux de porc effiloché dans une sauce barbecue garni de salade de chou.

Pulled Pork Burger

Pulled pork in a barbecue sauce, topped with cole slaw.

13.95 \$

Burger de poulet

Demi-poitrine de poulet grillée, sauce miel-dijon, bacon, fromage brie Manor, tomates, laitue.

Chicken Burger

Half-grilled chicken breast, honey-dijon sauce, bacon, Manor brie cheese, tomatoes, lettuce.

14.95 \$



Burger de boeuf



Burger au porc effiloché

pâtes pastas

Pennes Carbonara

Sauce à la crème et vin blanc, bacon et jambon, rehaussés de copeaux de parmesan.

Penne Carbonara

Cream and white wine sauce, bacon and ham, garnished with parmesan shavings.

14.95 \$

Spaghettis à la viande

Sauce de type bolognaise maison.

Meat Sauce Spaghetti

Homemade bolognese sauce.

13.95 \$

Lasagne aux légumes grillés

Sauce tomate maison, légumes grillés, épinards, fromages cottage et mozzarella.

Grilled Veggies Lasagna

Homemade tomato sauce, grilled vegetables, spinaches, cottage and mozzarella cheeses.

13.95 \$

Lasagne classique à la viande

Sauce à la viande maison, fromage mozzarella.

Classic Meat Sauce Lasagna

Homemade meat sauce, mozzarella cheese.

14.95 \$

Fettucinis aux crevettes

Crevettes, vin blanc, ail, poivrons rouges rôtis, piment de cayenne, beurre et persil.

Shrimp Fettucini

Shrimps, white wine, garlic, roasted red peppers, cayenne pepper, butter and parsley.

17.95 \$

pizzas fines fine pizzas

Pizza margherita

Sauce tomate maison, fromage Bocconcini, basilic frais, huile d'olive extra vierge.

Margherita Pizza

Homemade tomato sauce, bocconcini cheese, fresh basil, extra virgin olive oil.

9.95 \$

Pizza végétalécice

Pesto, légumes de saison grillés et fromage de chèvre.

Vegetables Delight Pizza

Pesto, grilled seasonal vegetables and goat cheese.

12.95 \$

Pizza classique

Sauce tomate maison, pepperoni, champignons et poivrons.

Classic Pizza

Homemade tomato sauce, pepperoni, mushrooms and peppers.

13.95 \$

Créez votre table d'hôte: ajoutez 14.00 \$ et obtenez une entrée au choix, un dessert ainsi qu'un café, thé ou lait.
Create your table d'hôte: add 14.00 \$ and get a choice of appetizer, dessert and coffee, tea or milk.

Fettucinis aux crevettes

desserts & réconfort

comfort & desserts

Pouding chômeur traditionnel 6.25 \$
Traditional French-Canadian «Pouding chômeur»

Salade de fruits maison 5.95 \$
Homemade Fruit Salad

Crème brûlée maison aux petits fruits 6.95 \$
Homemade Berries Crème Brûlée

Tarte au sucre & crème glacée 6.95 \$
Sugar pie & ice cream

Gâteau décadent au chocolat 7.95 \$
Decadent Chocolate Cake

Gâteau au fromage et caramel foncé 7.95 \$
Dark Caramel Cheesecake



Gâteau décadent au chocolat



Crème brûlée maison aux petits fruits

Ce menu est disponible en service aux chambres pour un frais additionnel de 4\$. Il vous suffit de composer le « 3 ».

Veillez noter que 15% de pourboire sera automatiquement ajouté à votre facture.

*This menu is available for the room service with a 4\$ extra fee. Just dial "3".
Please note that the 15% service charge will be automatically added on your bill.*