

Fromages / Cheese Displays

Trois Morceaux | Three Pieces **19**

Brie Triple crème | Triple Creme Brie

de Normandie, fromage de lait de vache à pâte molle et croûte fleurie,
vieilli d'une à deux semaines

from Normandy, soft and slightly sour cow's milk cheese, with a pale rind,
aged 1 -2 weeks

Comté | Comté

de la région de Franche-Comté, fromage à pâte pressée cuite semblable
au gruyère mais au goût de noix plus prononcé

from the Franche-Comte region, a hard cow's milk cheese
similar in style to traditional gruyere, but with a nuttier flavour

Chèvre Noir | Chèvre Noir

du Québec, fromage de chèvre à pâte ferme enveloppé de cire noire et vieilli
douze jours. L'arôme de ce fromage rappelle le cheddar

from Quebec, a firm goats cheese coated in black wax and aged 12 days,
some find this cheese has an aroma slightly reminiscent of cheddar

Morbier | Morbier

de Franche-Comté, fromage au lait de vache à pâte pressée non cuite, traversé
d'une fine couche de cendre de légumes, vieilli 45 jours, au goût piquant et
crémeux

from Franche-Comte, a semi-soft moist cow's milk cheese, aged 45 days and layered
with vegetable ash, this cheese is somewhat pungent with a rich, creamy flavour

Bistro

LA PERSAUD

Ubriaco al Prosecco | Ubriaco Prosecco

fromage au lait de vache à pâte ferme de la région de Vénétie, vieilli trois mois dans le marc de raisin prosecco, lui donnant une arôme de vin et un goût frais, raffiné et subtil
from Veneto, a firm cow's milk cheese, aged for three months in prosecco grape skins, giving it an aroma reminiscent of wine. The flavor is fresh, uplifting, and subtle

Valdeon | Valdeon

fromage de lait de vache et de chèvre de la région de Castille-et-Léon en Espagne, riche et onctueux, au goût plus prononcé que le Stilton mais moins intense que le cabrales. Son apparence distinctive et sa saveur complexe proviennent des feuilles de platanes qui enveloppent les roues de fromage au moment de leur vieillissement
from Castile-Leon, a rich and creamy, full-flavored cow and goat's milk blue cheese, stronger than Stilton but less intense than Cabrales. The Valdeón wheels are wrapped in Sycamore leaves which contributes to their distinctive appearance and complex flavor

Bleu de chèvre | Bleu de Chèvre

provenant d'Auvergne, un bleu traditionnel à l'arôme et saveur assez prononcés
from Auvergne, a very unique traditional blue mountain cheese with a well rounded flavour and comforting scent

Charcuterie / Pork-Charcuterie

Saumon fumé sauvage du Pacifique | Cold smoked wild pacific salmon **10**
servi avec crème fraîche au citron et câpres, oignons rouges marinés,
craquelins exquis et croustilles raincoast
served with lemon caper crème fraiche, pickled red onions,
and divine crackers & raincoast crisps

Foie gras d'oie au torchon | Torchon style A-grade goose Foie Gras **13**
salé au Maldon, servi avec des croustilles raincoast et des gelées aux pommes et verjus
cured with ice wine and maldon salt served with raincoast crisps,
and our house made apple and virgu jellies

Pâté maison | House Pate **12**
un heureux mélange de foies de canard, faisan, poulet et porc; cognac et poivre de
Madagascar, servi avec confiture d'échalotes, gelée aux pommes et gastrique au cassis
a smooth combination of duck, pheasant, chicken and pork liver with cognac and
madagascar pepper served with shallot jam, apple jelly and black current gastrique

Rillettes de canard | Duck Rillettes **12**
canard mijoté, servi avec baguette tranchée et grillée et gastrique à l'orange sanguine
slow cooked shredded duck with toasted sliced baguette and blood orange gastrique

Jambon de Bayonne | Bayonne Ham **12**
jambon du sud-ouest de la France, finement tranché et servi avec melon macéré glacé
et confiture aux échalotes
shaved, air dried salted ham from south-western France
served with macerated iced melon and shallot jam

Saucisson sec de veau | Veal saucisson sec **12**
salé avec une touche d'ail et de poivre, séché à l'air; servi avec cornichon,
confiture aux échalotes et gelée aux pommes
veal sausage cured with a touch of garlic and pepper and air dried, served with
cornichon, shallot jam and apple jelly

À partager | Sharing Platter
plateau de charcuterie et fromages au choix du chef, craquelins exquis,
marinades faites maison et gelées aux pommes et verjus
chef's choice of charcuterie and cheeses, divine crackers and raincoast crisps,
in-house made pickles, apple and virgu jellies

Pour deux 25,00 \$ For two \$25
Pour quatre 50,00 \$ For four \$50
Pour six 75,00 \$ For six \$75