324 Saint-Paul St W, Montreal, Quebec
514-807-8084

Brunch le jour, Buvette le soir | Brunch by day, Buvette by Night

www.buvettenicole.com
@buvettenicole

Nicole
Buvette du quartier

FROID | COLD

TARTARE DE BŒUF | BEEF TARTARE 19
câpres, cornichons, herbes fraîches, échalotes, Dijon, aïoli au yuzu kosho, jaune d'œuf confit, crostini — capers, pickles, fresh herbs, shallots, Dijon, yuzu kosho aioli, confit egg yolk, crostini

PÂTÉ DU JOUR 18
pâté du jour, crostini, légumes marinés, dijon du Québec — daily pâté, crostini, pickled veg, Quebec dijon

PLANCHE DE CHARCUTERIE | CHARCUTERIE BOARD 35
sélection de charcuteries et fromages artisanaux et accompagnements — selection of artisanal meats and cheese and accompaniments

FOIE GRAS MAISON AU WHISKEY 31
pain grillé, compote de fruits, légumes marinés — grilled bread, fruit compote, pickled veg

GRAVLAX DE SAUMON | SALMON GRAVLAX 22
saumon mariné à la betterave, fenouil émincé, suprêmes d'orange, sauce au yaourt, aneth. — beet cured salmon, shaved fennel, orange supreme, yogurt dressing, dill

HALLOUMI 19
halloumi poêlé, poivrons rouges rôtis, émulsion de tomate et de grenade, échalotes frites — seared halloumi, roasted red peppers, tomato and pomegranate emulsion, fried shallots

SALADE CÉSAR | CAESAR SALAD 22
cœurs de romaine, chapelure, parmesan râpé, bacon, câpres frites, thym — romaine hearts, bacon, fried caper, thyme, breadcrumbs, grated parmesan

SALADE DE BETTERAVES | BEET SALAD 21
betteraves rôties, fromage de chèvre fouetté, betteraves râpées, vinaigrette à la betterave, amandes concassées, fines herbes — roasted beets, whipped goat cheese, shaved beets, beet vinaigrette, crushed almonds, fine herbs

SALADE DE CHICORÉE ET D'ENDIVES | CHICORY AND ENDIVE SALAD 23
radicchio, endive, frisée, betteraves râpées, vinaigrette au miel et à la moutarde de Dijon, échalotes marinées, pomme, amandes caramélisées — radicchio, endive, frisee, shaved beets, honey-dijon vinaigrette, pickled shallots, apple, candied almonds

NOTRE FAMEUSE FONDUE AU FROMAGE POUR DEUX | OUR FAMOUS CHEESE FONDUE FOR TWO *75*

CHAUD | HOT

CREVETTES À LA CITRONNELLE | LEMONGRASS SHRIMP 20
sauce citronnelle et piment, basilic thaï, huile de tomate — lemongrass and chilli sauce, Thai basil, tomato oil

SOUPE À L'OIGNON | FRENCH ONION SOUP 19
oignons caramélisés, bouillon de veau au vin rouge, crostini, fromage Suisse — caramelized onions, red wine veal broth, crostini, Swiss cheese

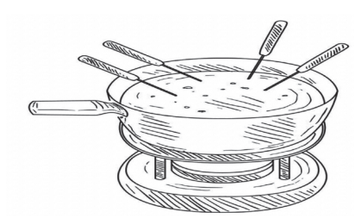
PIEUVRE ET MERGUEZ | OCTOPUS AND MERGUEZ 32
pieuvre grillé, saucisse merguez, sauce romesco, pommes de terre frites— grilled octopus, merguez sausage, romesco sauce, fried potato

NDUJA ET MOULES | NDUJA & MUSSELS 19
Nduja fouettée, baguette grillée, moules marinées au citron, échalotes marinées, câpres frites, feuilles d'aneth — whipped Nduja, toasted baguette, lemon marinated mussels, pickled shallots, fried capers, dill fronds

BROCHETTES DE BŒUF | BEEF SKEWERS 12/UNIT
bavette, poireaux croustillants, chimichurri — flank steak, crispy leeks, chimichurri

ESCARGOTS GRATINÉS | SNAILS GRATIN 18
escargots, ail confit, crème caramélisée, herbes, pain grillé — snails, confit garlic, caramelized cream, herbs, grilled bread

AILES ÉPICÉES | SPICY WINGS 20
sauce au piment fermenté et à l'ail confit, céleri et concombre marinés du Sichuan — fermented chilli and confit garlic sauce, Szechuan pickled celery & cucumber



servie avec pain grillé, assortiment de légumes, saucisson sec, cornichons — served with toasted bread, selection of vegetables, saucisson sec, cornichons

Ajoutez à votre fondue | Fondue add-ons

FILET MIGNON 7oz
42

CREVETTES GRILLÉES
GRILLED SHRIMP
12

MERGUEZ
MERGUEZ SAUSAGE
8

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

FRENCH ONION BURGER 28
**ajouter du bacon - add bacon +5*
oignons caramélisés, fromage Caveau, bâtonnets de pommes de terre fumées, aïoli au chipotle, laitue, frites ou salade — caramelized onions, Caveau cheese, smoked potato sticks, chipotle aioli, lettuce, fries or salad

MOULES FRITES 31
vin blanc, moules, frites, sauce du jour — white wine, mussels, fries, daily sauce

BOURGUIGNON DE LA BUVETTE 48
bœuf braisé, oignons cipollini, champignons, lardons, carottes, purée de pommes de terre, vin rouge, jus de veau — braised beef, cipollini onions, mushrooms, lardons, carrots, mashed potato, red wine, veal jus

PÂTES FRAÎCHES DE LA BUVETTE PM
change selon l'inspiration du chef —changes according to the chef's inspiration

MAGRET DE CANARD | DUCK BREAST 43
betteraves grillées, betteraves jaunes marinées, purée de panais caramélisée, jus de canard infusé à l'argousier, huile de ciboulette — grilled beets, pickled yellow beets, caramelized parsnip puree, sea buckthorn infused duck jus, chive oil

POULET CHASSEUR | HUNTER CHICKEN 38
suprême de poulet, chou vert grillé, champignons de La ferme Mediserre, sauce crémeuse au poulet et à l'estragon, fines herbes. —chicken supreme, grilled green cabbage, mushrooms from La ferme Mediserre, tarragon-chicken cream sauce, fine herbs

BAVETTE 39
servi avec beurre Maître d'hotel et choix de frites ou salade — flank steak served with compound butter and a choice of fries or salad

FILET MIGNON 7oz 60
servi avec sauce et choix de frites ou salade
served with sauce and a choice of fries or salad

SAUMON ET CÉLERI-RAVE | SALMON AND CELERIAC 34
saumon poêlé, purée de céleri-rave, chou frisé, broccolini, sauce aurora — seared salmon, celeriac puree, kale, broccolini, aurora sauce

TARTARE DE BŒUF | BEEF TARTARE 36
câpres, cornichons, herbes fraîches, échalotes, Dijon, aïoli au yuzu kosho, jaune d'œuf confit, crostini servis avec frites ou salade — capers, pickles, fresh herbs, shallots, Dijon, yuzu kosho aioli, confit egg yolk, crostini served with fries or salad

À-CÔTÉS | SIDES

FRITES MAISON
HOUSE FRIES
8

FRITES À LA TRUFFE
TRUFFLE FRIES
16

PURÉE DE PDT À L'AIL
GARLIC MASHED POTATOES
16

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AVEC BACON | ROASTED BRUSSEL SPROUTS WITH BACON
14

LÉGUMES DE SAISON
SEASONAL VEGETABLES
15

POUTINE
14

HAPPY HOUR SPECIAL 2-6PM MOITIÉ PRIX
SUR BREUVAGES SÉLECTIONNÉS