

Marcel's Bistro
315 King St W
416.591.8600

Winterlicious Menu

**\$15 Lunch
plus taxes and gratuity**

\$20 Lunch plus taxes and gratuity

Velouté de poireau et de pomme de terre yukon servi avec échalottes croustillante
Leek and yukon gold potatoes velouté served with crispy shallots
(vegan)

or

Pâté de campagne poêlé avec son jus et compote d'onions
Pan seared country pâté with veal glaze and onion compote

or

Mélange de jeune pousses avec bacon craquant et julienne de pomme
Mixed salad of baby greens with tarragon dressing and crispy bacon



Médallions de porc rôti servis avec couscous à la tomate et légumes de saison, sauce au poivre vert de Madagascar

Roasted pork medallions with Madagascar green peppercorn sauce, served with tomato couscous and seasonal vegetables

or

Rouleau de filet de sole avec julienne de légumes, beurre blanc au citron et riz basmati
Filet of sole with julienned vegetables and lemon beurre blanc, served with basmati rice

or

Penne servi avec poêlé d'épinard, champignon, tomate sèche, basilic et fromage de chèvre
Penne with sauted spinach, mushrooms, sun-dried tomatoes and goat cheese

(vegetarian)

or

Lentille verte et légumes servies avec oignons caramélisé à la saveur de gingembre
Green lentils with vegetables and pearl onions caramelized and cooked in ginger broth

(vegan)



Ananas rôti à la vanille et cassonade avec sorbet à la mangue
Roasted pineapple with vanilla and brown sugar served with mango sorbet

(vegan)

or

Profiterole au chocolat
a bistro favourite!

or

Tarte au citron meringuée et coulis de fruits rouges
Lemon meringue tart with coulis of red berries

**\$35 Dinner
plus taxes and gratuity**

Vélouté de courge et chips craquante
Butternut squash velouté with crispy chips
(vegan)

or

Terrine de faisan maison avec chutney de pruneaux et onions
House style pheasant terrine with plum and onion chutney

or

Salade d'endives et de noix au bleu d'Auvergne avec une crème d'échalotes
Belgian endive salad with walnut and blue cheese, shallot dressing
(vegetarian)



Cabillaud cuit au four avec crumble, sauce raisinée et riz basmati
Back of cod baked in oven with crumble, raisin sauce served with basmati rice

or

Rôti de veau servi avec risotto aux champignons et jeune pousses d'épinard jus au thym
Roasted veal striploin with mushroom risotto and baby spinach, thyme juice

or

Linguini au homards avec sauce Nantua
Linguini with lobster in Nantua sauce

or

Millefeuille de légumes avec coulis de tomate et poivron
Vegetable millefeuille with tomato coulis and roasted peppers
(vegan)



Moelleux tiède au chocolat noir
Warm molten chocolate cake

or

Sauté de poires et pommes caramélisés servi avec sorbet framboise
Sautéed caramelized apple and pears with raspberry sorbet
(vegan)

or

Crème caramel