

# SUPPER MENU DU SOUPER

**Korean CUISINE Coréenne**

Café-Bistro  
**C'est la Vie**

# Appetizers / Entrées

## Salad / Salade \$5 / \$7

French salad / Salade française

Arabic salad / Salade arabe

Greek salad / Salade grecque

Mexican salad / Salade mexicaine



## Soup / Soupe \$5

Daily soup / Soupe du jour

Choice of / Choix de :

Organic tomato / Tomate biologique

Cream of broccoli / Crème de brocoli

Cream of cauliflower / Crème de chou-fleur

Vegetables / Légumes

Korean soup (Soy bean soup or egg soup) /

Soupe coréenne disponible (Haricot de soya ou soupe aux oeufs)



# Bibimbap

A traditional dish from Korea, made with carrots, cucumbers, mushrooms, green, orange and red peppers as well as organic local sprouts. Served on rice with thinly sliced marinated beef and a fried egg. Vegetarian option available. A real treat! Try it with a soup! Choice of Soy Bean Soup or Korean Egg Soup.

Un plat coréen traditionnel composé de carottes, concombres, champignons, poivrons verts, oranges et rouges, ainsi que des germes et jeunes pousses biologiques provenant de l'agriculture locale.

Servi sur un bol de riz avec de fines lanières de boeuf mariné et un oeuf frit. Peut être servi sans viande.

Un vrai délice! Essayez-le avec une soupe! Au choix : Soupe aux fèves de soja ou Soupe coréenne aux oeufs.



**Regular Bibimbap**  
**Bibimbap régulier**  
\$11.90



**Vegetarian Bibimbap**  
**Bibimbap végétarien**  
\$11.90



**Tofu Bibimbap**  
**Bibimbap au tofu**  
\$12.90



**Salmon Bibimbap**  
**Bibimbap au saumon**  
\$13.90

# Teriyaki Noodles Nouilles Teriyaki

**Shrimp Teriyaki Noodle / Nouilles aux crevettes et teriyaki**  
**Shrimp in Teriyaki sauce with Udon noodles / Crevette teriyaki et nouilles Udon**  
\$11.90



**Chicken in Teriyaki sauce with Korean Udon noodles**  
**Poulet teriyaki et nouille corréenne Udon**  
\$11.90

Vegetables included: Bean sprouts, red and green peppers, onions, carrots  
Légumes compris: fèves de soya, poivrons rouge et vert, oignons et carottes

*Vegetarian Teriyaki Noodles / Nouilles teriyaki végétariennes*



# Bulgogi

A traditional Korean dish made with thinly sliced beef cooked in an exquisite marinade, onions and carrots. Served with rice and a salad. A customer favorite!

Un plat coréen traditionnel : de fines lanières de boeuf sautées dans une marinade délicieuse, des oignons et des carottes. Servi avec riz et salade. Un choix populaire!



**Bulgogi with rice / Bulgogi avec riz**

\$11.90



**Bulgogi with vegetables / Bulgogi avec légumes**

\$12.90

# Chicken Stir Fry

## Poulet sauté

Chicken Stir Fry dish made with Chicken thigh and variety of salads using Wok.  
It will give you well harmonized nutrition and will be your healthy treats !

Le poulet sauté frit est constitué de poulet et d'une variété de légumes sautés.  
Cela vous procure de bonnes protéines et vitamines en plus d'une bonne gaterie!

**Chicken Stir Fry served with rice / Poulet sauté servi avec riz \$11.90**

*Vegetables included: Yellow onions, carrots, broccoli, green beans, sugar snap peas, water, chestnuts, baby corn, shiitake mushrooms, chicken (might slightly different in each season!)*



**Hot Chicken Salad / Salade de poulet chaud \$11.90**



# Wine & Beer

## Glass of wine / Verre de vin

Austral (Red or white / Rouge ou blanc) \$5  
Linderman Shiraz or / ou Pinot Grigio \$6.50

## WHITE WINE / VIN BLANC

Sauvignon Blanc Kim Crawford 2012 (New Zealand) \$40.50  
Pinot Grigio Reserve 2012 (Argentina) \$29.50  
Pinot Grigio Las Moras 2013 (Argentina) \$24.50  
Pinor Grigio Nederberg 2013 (Africa) \$27.90  
Sauvignon Blanc Carmen 2012 (Chile) \$28.50  
Chardonay Cup Cake 2012 (California) \$30.90

## RED WINE / VIN ROUGE

Apothic Red 2012 (California) \$32.90  
Shiraz Cabernet 2012 (Australia) \$29.90  
Barrel Select Norton 2012 (Argentina) \$29.50  
L'appassito 2009 (Italy) \$39.90  
Chardonay Cup Cake 2012 (California) \$35.90  
Pino Noir Patriarche 2012 (France) \$29.90  
Zimfandel Liverty school 2011 (California) \$31.90  
Zimfandel Twisted 2012 (California) \$28.90

## Beer / Bière

Moosehead  
Corona  
Budweiser  
Stellar Artois  
Heineken  
\$4.65

St. Ambroise Oatmeal  
Maudite Ale  
Blanche de Chambly  
\$5  
St. Ambroise Apricot (500 ml)  
\$6.50

Picaroons Blonde Ale  
Yippee IPA  
Irish Red  
Door Yards  
Other Seasonals  
\$6.99

Local beer available / Bière d'ici aussi disponible

# Desserts

Brownie, Dates square, Caramel rage,  
Mango Dates

Brownie, Carré aux dates ,  
Carré aux dates et mangues,  
Rage de caramel

\$3



Lemon pie, Caramel pecan, Maple pie

Tartelette au citron, au caramel et  
pacane et à l'érable

\$4.35



New York Cheese cake

Gâteau au fromage

\$4



Meringues (Gluten free)

Gâteau à la Meringue

\$5

