



BISTRO 19

ENTRÉES

Taco de la semaine

Demandez à votre serveur

2 Tacos servis avec salade et frites

16

Tater Kegs

6 bouchees croustillantes de pommes de terre farcies
de jalapenos et de fromage cheddar
et servies de la creme sure a la lime

15

Nachos

Chips de tortilla, fromage, tomates, jalapeño, servis
avec salsa et crème sure

20

Ailes

Servies avec une salade de chou maison et sauce BBQ
« Petit Burg »

10 (½ lb) / 19 (1lb)

3 Pelures de Pomme de Terre

Farcies de bacon, d'oignons verts et de cheddar vieilli
servies avec crème fraîche

16

Poutine

Frites avec fromage en grains
St. Albert et sauce brune maison

8 (P) / 16 (L)

Frites

5 (P) / 9 (L)

Taxes non comprise.

**Vous pouvez ajouter du poulet grillé ou du porc effiloché pour \$7*



BISTRO 19

APPS

Taco-O-Week

Ask your server

2 Tacos served with salad and fries

16

Tater Kegs

6 massive potato tots, Jalapenos, Cheddar Cheese
with lime sour cream

15

Nachos

Tortilla chips, cheese, diced tomatoes and jalapeño served with
salsa and sour cream

20

Wings

Served with house made coleslaw and

“Petite Burg” BBQ sauce

10 (½ dz) / 19 (1dz)

3 Potato Skins

Stuffed with bacon, green onions and old cheddar served with
a side of sour cream

16

Poutine

Fresh cut fries with St. Albert cheese curds and in house gravy

8 (S) / 16 (L)

Fresh Cut Fries

5 (S) / 9 (L)

*Add grilled chicken or pulled pork for \$7

Taxes not included.



BISTRO 19

SALADES

Bistro 19

Légumes verts, oignons rouges, tomates, concombres,
fromage de chèvre avec câpres frits et vinaigrette
aux herbes et citron

20

Légumes Grillés

Poivrons, courgettes, fromage feta, aubergines et tomates
grillés avec roquette et vinaigrette balsamique

21

César

Romaine émincé, bacon, parmesan râpé, croûtons maison et
vinaigrette césar classique

20

Salade d'été du Bistro

Poulet saumuré à lime, croustilles de maïs, tomates, oignons,
fromage et vinaigrette déesse verte

21

Crevettes et Haricots

Crevettes, haricots, feta, poivron rouge rôti
et vinaigrette aux herbes et citron

21



BISTRO 19

SALADS

Bistro 19

Field greens, red onions, tomatoes, cucumbers, toasted capers, crumbled goat cheese with a citrus herb vinaigrette

20

Grilled Vegetable Salad

Grilled peppers, zucchini, feta cheese, eggplant and tomatoes with arugula and a balsamic dressing

21

Caesar

Chopped romaine, candied bacon, grated parmesan, house made croutons and classic caesar dressing

20

Bistro Summer Salad

Lime brined Chicken, corn chips, tomatoes, onions, cheese and green goddess dressing

21

Shrimp and Beans

Shrimp, beans, roasted red pepper, feta with a citrus herb dressing

21



BISTRO 19

SANDWICHS

Spécial de la Semaine

Demandez à votre serveur

Club Sandwich

Bacon fumé, poulet saumuré à l'érable, laitue, tomates et
mayonnaise sur une baguette de pain moelleux

21

Sandwich de Trempette au Bœuf

Rôti de bœuf avec oignons caramélisés et fromage suisse
au jus

21

« Smashed Burger »

2 Galettes de viande hachée, fromage, bacon fumé, cornichons
tranchés, laitue, tomates sur un pain brioché grillé
avec moutard et relish

22

Burger Végétarien au Chili

Burger grillé à base de plantes, chili aux haricots noirs, laitue
et oignon rouge sur un pain brioché grillé

21

Panini « Cubaine »

Poitrine de porc, moutarde à l'ancienne, cornichons et fromage
cheddar vieilli - style panini

22

* Tous les sandwichs sont accompagnés
avec salade du jardin et des frites.

* Ajouter une salade César pour 5\$

* Option sans gluten disponible



BISTRO 19

SANDWICHES

Weekly Special

Ask your server

Club Sandwich

Maple brined chicken, smoked bacon, lettuce, tomato, mayo on a soft baguette

21

Beef Dip

Roast beef with caramelized onions, Swiss cheese and au jus

21

Smashed Burger

Two burger patties, cheese, smoked bacon, sliced pickles, lettuce, tomato on a toasted brioche bun with mustard and relish

22

Veggie Chili Burger

Grilled plant-based burger, black bean chili, lettuce, red onion on a toasted brioche bun

21

“The Cuban” Panini

Pork belly, whole grain mustard, pickles and aged cheddar - panini style

22

**All sandwiches come with garden salad and fries.*

**Add side caesar for \$5*

**Gluten free option available*



BISTRO 19

PLATS PRINCIPAUX

Special de la Semaine

Demandez à votre serveur

Poulet Tikka Masala

Servi sur un lit de riz Basmati avec un pain na'an et un oignon baji

24

Fish N' Chips

Aiglefin frit, frites fraîches, sauce tartare maison
et salade de chou

22

Pâtes

Raviolis à la mozzarella fumée dans une sauce à la crème aux
tomates séchées, oignons rouges, pancetta, parmesan râpé et pain
à l'ail

23

Margherita Pizza

Sauce à pizza et mozzarella
(option sans gluten disponible)

21 (12")

Pizza Garnie

Pepperoni, champignons, bacon fumé, poivrons verts
sauce à pizza et mozzarella
(option sans gluten disponible)

23 (12")



BISTRO 19

MAIN COURSES

Special of the Week

Ask your server

Chicken Tikka Masala

Served on a bed of Basmati rice with a side of na'an bread
and onion baji

24

Fish N' Chips

Battered Haddock, fresh cut fries served with house made
tartar sauce and coleslaw

22

Pasta

Smoked mozzarella ravioli in a sundried tomato cream sauce,
red onions, pancetta, grated parmesan cheese and garlic
bread

23

Margherita Pizza

Pizza sauce and mozzarella
(gluten free option available)

21 (12")

All Dressed Pizza

Pepperoni, sautéed mushrooms, smoked bacon,
green pepper, pizza sauce and mozzarella

(gluten free option available)

23 (12")



BISTRO 19

BLANC / WHITE

	Verre	Bouteille
Santi Nello Pinot Grigio, Italie	13	45
Temps des Amis Sauvignon Blanc, France	13	45
Castel Chardonnay Viognier, France	13	45
Coteaux Varois en Provence Rose, France	13	45
Basa Rueda, Espagne		55
Complices de Loire, France		55
Pfaff Gewurztraminer, France		55

ROUGE / RED

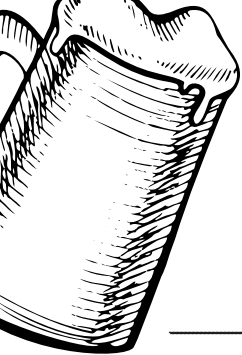
	Verre	Bouteille
C'est La Vie Pinot Noir Syrah, France	13	45
Monasterio de Las Vinas Crianza, Espagne	13	45
Paul Mas Cabernet Sauvignon, France	13	45
Xavier Vignon Côtes du Rhône, France		55
Montecillo Rioja Reserva, Espagne		55
Luigi Righetti Ripasso, Italy		55

VIN PÉTILLANT / SPARKLING

	Verre	Bouteille
Santi Nello Prosecco, Italy	13	45
Brilla Prosecco, Italy		55

** Tous les prix comprennent les taxes applicables.*

(All prices are after applicable taxes)



BISTRO 19

EN FÛT / DRAUGHT

	16oz	20oz	Pichet
Coors Lite	8	10	23
Belgium Moon	9	11	24
Petite Bourgogne-Rousse	9	11	24
Heineken	9	11	24
Hop Valley IPA	9	11	24
Le Trou du Diable	9	11	24

BIÈRE EN CANETTE / BEER IN A CAN

Coors Lite Petite	Belgium Moon
Bourgogne	Griffontown
AmerIPA	Heinken
Sol	Madri
Griffontown 0%	Petite Bourgogne 0%

9

COOLERS

White Claw	Jack Daniels «Honey Lemonade»
Coors Seltzer	Snapple « Spiked Tea »
Motts Caesar	Simply Spiked
Vizzy	

9

**Tous les prix comprennent les taxes applicables.
(All prices are after applicable taxes)*



BISTRO 19

COCKTAILS

	Verre	Pichet
Bistro Caesar Vodka, Gin & Clamato	9	
Aperol Spritzer Aperol, Prosecco & Soda	11	
Spritzer Pinot Grigio & Soda	11	
In The Rough Rum, Long Island & Pineapple	11	
On The Green Vodka, Rum, Blue Caraçao, Pineapple & Lemonade	11	
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer & Lime	11	
Sangria Rouge, Blanc or Rosé	11	24



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

**Tous les prix s'entendent après les taxes applicables.
(All prices are after applicable taxes)*