



# BISTRO 19

---

## ENTRÉES

---

### Taco de la semaine

Demandez à votre serveur

2 Tacos servi avec salade et frites

16

### Ceviche de la semaine

Demandez à votre serveur

22

### Nachos

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

20

### Ailes

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

10 (½ lb) / 18 (1lb)

### 3 Pomme de terre en croûte

Farcis de bacon, d'oignons verts et vieux cheddar servis avec  
crème fraîche

14

### Poutine

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

8 (P) / 16 (L)

### Frites

5 (P) / 9 (L)

*\*Vous pouvez ajouter du poulet ou du porc effiloché pour  
un supplément de \$7*

---

*Taxes non comprise.*



# BISTRO 19

---

## APPS

---

### Taco-O-Week

Ask your server

2 Tacos served with salad and fries

16

### Ceviche of the Week

Ask your server

22

### 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) / 18 (1 dz)

### 3 Potato Skins

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

14

### 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 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 frites et vinaigrette  
aux herbes et citron

20

### Légumes rotis

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

21

### César

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

20

### Salade Mexicaine

Tomates, oignons, fromage monterey jack, servis avec une  
vinaigrette goddess verte à la coriandre

20

*\*Ajouter du poulet «cajun» \$7*

### Poires Pochées

Poires pochées au vin et poivron rouge rôti avec une légère  
vinaigrette à la crème de gorgonzola servie  
sur roquette.

20



# 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

### Mexican Salad

Tomatoes, onion and monterey jack cheese served with a cilantro green goddess dressing

20

*\*Add "cajun" dusted chicken for \$7*

### Poached Pears

Poached pears in wine and roasted red pepper with a light gorgonzola cream vinaigrette on roquette.

20



# BISTRO 19

---

## SANDWICHS

---

### Spécial hebdomadaire

Demandez à votre serveur

#### Club sandwich

Bacon fumé, poulet saumuré à l'érable, laitue, tomate,  
mayonnaise sur une baguette molle

20

#### Sandwich trempette au bœuf

Rôti de bœuf avec oignons caramélisés, fromage suisse  
au jus

20

#### «Smashed burger»

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

22

#### Veggie burger au chili

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

20

#### Panini «cubaine»

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

22

*\*Tous les sandwichs sont accompagnés d'une salade de chou  
maison et d'une 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

20

### Beef Dip

Roast beef with caramelized onions, Swiss cheese and au jus

20

### 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

20

### “The Cuban” Panini

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

22

*\*All sandwiches come with house made coleslaw with  
garden salad and fries.*

*\*Add side caesar for \$5*

*\*Gluten free option available*

---

*Taxes not included.*



# BISTRO 19

---

## PLATS PRINCIPAUX

---

### Speciale 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 servies avec Petite Pois, sauce tartare maison et notre 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 pizza et mozzarella  
(option sans gluten disponible)

20 (12")

### Tout grani pizza

Pepperoni, champignons, bacon fumé, poivre vert  
sauce pizza et mozzarella  
(option sans gluten disponible)

22 (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)

20 (12")

### All Dressed Pizza

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

(gluten free option available)

22 (12")





# BISTRO 19

---

## BLANC / WHITE

---

	Verre	Bouteille
Santi Nello Pinot Grigio, Italy	13	45
Temps des Amis Sauvignon Blanc, France	13	45
Castel Chardonnay Viognier, France	13	45
Coteaux Varois en Provence Rose, France	13	45
Bonny Doon Le Cigare Blanc, USA		55
Complices de Loire, France		55
Pfaff Gewurztraminer, France		55

---

## ROUGE / RED

---

	Verre	Bouteille
Patriarche Pinot Noir, France	13	45
Monasterio de Las Vinas Crianza, Spain	13	45
Castel Cabernet Sauvignon, France	13	45
Xavier Vignon, France		55
Montecillo Rioja Reserva, Spain		55
Petra Zingari, Italy		55

---

## VIN PÉTILLANT / SPARKLING

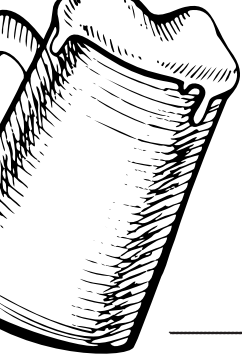
---

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

---

*\*Tous les prix s'entendent après les taxes applicables.*

*(All prices are after applicable taxes)*



# BISTRO 19

## EN FÛT/DRAUGHT

	16oz	20oz	Pitcher
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	Belgium Moon
Petite Bourgogne	Griffontown
AmerIPA	Heinken
Sol	Madri
Griffontown 0.0	Petite Bourgogne 0.0

9

## COOLERS

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

9

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



# BISTRO 19

---

## COCKTAILS

---

	Glass	Pitcher
<b>Bistro Caesar</b> Vodka, Gin & Clamato	9	
<b>Aperal Spritzer</b> Aperal, Prosecco & Soda	11	
<b>Spritzer</b> Pinot Grigio & Soda	11	
<b>In The Rough</b> Rum, Long Island & Pineapple	11	
<b>On The Green</b> Vodka, Rum, Blue Caraçao, Pineapple & Lemonade	11	
<b>Moscow Mule</b> Vodka, Ginger Beer & Lime	11	
<b>Sangria</b> 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)*