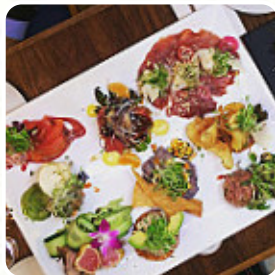




Bistro Lustucru Menu

<https://menulist.menu>

5159 Park Ave Montreal, QC H2V 4G3, Montreal, Quebec, Canada, Montréal
(+1)5144396701 - <http://www.bistolustucru.com/>



A complete [menu](#) of *Bistro Lustucru* from Montréal covering all **161** menus and drinks can be found here on the menu. For changing offers, please get in touch via phone or use the contact details provided on the website.

What [User](#) likes about *Bistro Lustucru*:

meal very good, good service but there, for children no menu for children, so a main dish of adult ravioli \$17 and for a child plate 2 ravioli \$10, for an invoice \$268.08 even after making the remark to the manager, the answer we do not have a menu for children. [read more](#). The restaurant and its premises are wheelchair accessible and thus reachable with a wheelchair or physical limitations, Depending on the weather conditions, you can also sit outside and be served. Small but fine, this [Bistro](#) impresses not only with its ambiance, but also with its selection of the typical, delectable menus at the typically reasonable prices, You can also unwind at the bar with a freshly tapped beer or other alcoholic and non-alcoholic drinks. In addition, they offer you fine meals **à la française**, The yummy sandwiches, small salads and other snacks can be planned well as a snack.

Bistro Lustucru Menu



Salads

COLESLAW

Non alcoholic drinks

WATER

Alcoholic Drinks

BEER

Appetizers

CREMA DI POMODORO

Main courses

CRAB

Vegetarian

CAULIFLOWER

Side dishes

FRENCH FRIES

Sweets

CHOCOLATE CAKE

Beef dishes

FILET MIGNON

Antipasti - starters

CARPACCIO

Starters

TARTARE

Tapas

EGGPLANT

Aperitifs

RATAFIA DE BOURGOGNE

Premium

CIDRE MYSTIQUE

Sushi Or Sashimi

OCTOPUS

Appetizer From Sushi Bar

TUNA TATAKI

Coffee

COFFEE

Eaux de Vie

MARC DE BOURGOGNE

Drinks

DRINKS

Condiments and Sauces

MUSHROOM

Outros

COGNAC COURVOISIER V.S.

Micro Brewed & Premium

Bistro Lustucru Menu



Beer

ST-AMBROISE PALE ALE

Bières / Vins

BELLE GUEULE BLONDE

Pasta

RAVIOLI

TORTELLINI

Starters & Salads

RISOTTO

FRIES

DOMESTIQUES

CHEVAL BLANC

GRIFFON ROUSSE

Uncategorized

BELLE GUEULE ROUSSE

GRAPPA POLI BASSANO

Rosés

BOURGOGNE ROSÉ 2014, DOMAINE COLINOT, PINOT NOIR

DEMI-BOUTEILLES, BLANC CHABLIS 2014, DOMAINE BILLAUD-SIMON, CHARONNAY

DEMI-BOUTEILLES, ROUGE (500 ML) BORDEAUX 2014, CHÂTEAU LES ARROMANS, MERLOT, CABERNET FRANC

Restaurant Category

BAR

DESSERT

FRENCH

EN BOUTEILLE

GRIFFON EXTRA-BLONDE

BORÉALE BLONDE

ST-AMBROISE NOIRE

BITBURGER 0.5

Cocktails et Apéro

SANGRIA BLANCHE AUX POMME

LIMONADE-SPRITZ

`SOUR` À LA CLÉMENTIN

OLD FASHIONED ÉPICÉ

Porto et Vins Doux

PORTO BLANC, CABRAL

CIDRE DE GLACE, ENTRE PIERRE ET TERRE 2012

PORTO OTIMA 10 ANS

CÔTEAUX DU LAYON, FLEUR D'ÉRABLE

Dessert

MOELLEUX AU CHOCOLAT,
SANDWICH À LA CRÈME
GLACÉE À LA FÈVE TONKA CA\$13

BOSTON GLACÉ À L'ÉRABLE,
CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAFÉ,
RHUM ET PÂTE D'AMANDES CA\$13

PATRIOTE AUX BLEUETS ET
FROMAGE DE CHÈVRE, GLACE À
LA LIME, ESTRAGON CA\$13

PANNA COTTA, SALADE DE
FRAISES AU THYM, MADELEINE
AUX BLEUETS CA\$13

DONUT

Bistro Lustucru Menu



Bulles

ITALIE, LAMBRUSCO DI SORBARA PIRIA 2015, PALTRINIERI, LAMBRUSCO

PROSECCO SUPERIORE, CREDE, BISOL, GLERA, PINOT BLANC, VERDISO

ITALIE, FRIZZANTE BIANCO BONISSIMA 2014, MONTESSISA EMILIO, MALVASIA, ORTRUGO

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ 2012, LES CHAMPS DE L'ABBAYE, PINOT NOIR

CHAMPAGNE BRUT DELAMOTTE, PINOT NOIR, PINOT BLANC, PINOT MEUNIER

Eaux-de-Vie et Spiritueux

RHUM APPLETON ESTATE

CALVADOS BOULARD GRAND SOLAGE

RHUM SANTA TERESA SOLERA 1796

COGNAC COURVOISIER V.S.O.P. FINE CHAMPAGNE

PIGER HENRICUS RÉDUIT

Lardoise

RISOTTO AUX CHANTERELLES, OS À LA MOELLE CA\$31

RAVIOLES AU PORC EFFILOCHÉ, POMMES ET SAUGE, GRATINÉS AU VIEUX CHEDDAR CA\$26

MAGRET DE CANARD RÔTI, SAUCE AUX FIGUES, SALADE DE LÉGUMES RACINES ET GRAINES DE CITROUILLE, CRÈME DE MARRONS CA\$28

PAVÉ DESAUMON POÊLÉ, POLENTAFRITE, CRÈMESÛRÈÀL'ANETH, PIPERADEAU FÉTA CA\$32

RIS DE VEAU POÊLÉS, PURÉE DE RACINES DE PERSIL, CHOU-FLEUR RÔTI, COURGE BUTTERNUT, CHOUX DE BRUXELLES, CRÈME D'AIL CA\$34

CHAUDRÉE DE PALOURDES, CREVETTES ET CALMAR, BACON, PATATE DOUCE ET ESTRAGON CA\$37

Le Cru

TARTARE DE SAUMON À LA CORIANDRE, PURÉE D'AVOCAT, GELÉE DE SOYA ET CHIPS DE CREVETTES CA\$18

TARTARE DE BŒUF, MAYO AUX TOMATES SÉCHÉES, CHIPS ET CÂPRON CA\$18

TARTARE DE BISON AUX TOPINAMBOURS FUMÉS, GRAINES DE CITROUILLE RÔTIES ET CERFEUIL, SALADE DE CHAMPIGNONS MARINÉS, MESCLUN ET ÉCHALOTES FRITES CA\$20

CARPACCIO DE FILET DE CHEVAL, ARTICHAUTS MARINÉS AUX PIMENTS ET ORIGAN, ROQUETTE, AIOLI ÉPICÉ, PADANO CA\$20

TARTARE DE MAGRET DE CANARD AUX NOISETTES RÔTIES ET MOUTARDE DE RAISINS DE CORINTHE, RÉMOULADE AUX POMMES CA\$19

'VITELLO TONATO': FILET DE VEAU AUX ÉPICES, PAVÉ DE THON FRIT AU PANKO, SAUCE À L'ANETH, CÂPRES FRITES ET CONCOMBRE CA\$22

GRAVLAX DE SAUMON À L'ESTRAGON, CRÈME DE CHÈVRE, SALADE DE BETTERAVES ET GRAINES DE TOURNESOL CA\$22

CEVICHE DE FLÉTAN DU QC, SALSA DE TOMATILLOS, CRÈME SÛRE AU MAIS, TOMATES CERISES CA\$26

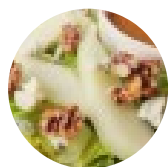
Bistro Lustucru Menu



TARTARE DE CARDEAU AU
CAVIAR, CONCOMBRE ET MAYO
AU SAMBAL OELEK, AVOCAT ET
GALETTE DE RISOTTO FRITE CA\$22

TATAKI DE THON EN CROÛTE DE
SÉSAME, SALADE DE CHOU
CHINOIS ET CREVETTES CA\$28
NORDIQUES, SAUCE TERIYAKI
AUX PRUNES

*These types of dishes are
being served*



SALAD

FISH

BREAD

FILET

DESSERTS

ICE CREAM

SANDWICH

OYSTERS

LAMB

NOODLES

ROAST BEEF

PANINI

Dishes are prepared with



MEAT

WE HAVE

ONIONS

BUFFALO

BEEF

CHOCOLATE

DUCK

AVOCADO

TOMATE

VEGETABLES

MUSHROOMS

SEAFOOD

GARLIC

SALMON

POTATOES

BROCCOLI

BLANCS

GRÈCE, PATRAS 2015, DOMAINE
TETRAMYTHOS, RODITIS

ESPAGNE, RIBEIRO FORMIGO BIANCO
2015, FINCA TEIRA, PALOMINO,
TREIXADURA, GODELLO

AFRIQUE DU SUD, JAKKALS WHITE,
BADENHORST FAMILY, CHARDO,
CHENIN, VIOGNIER

TOURAINNE, L'ARPENT DES VAUDRONS
2015, DOMAINE DES BOIS VAUDRONS,
SAUV. BLANC

LANGUEDOC, LES (H)AUTRES TERRES
2015, LES HAUTES TERRES,
CHARDONNAY

AUTRICHE, TERRASSEN 2012, WACHAU,
GRUNER VETLINER

MUSCADET DE SÈVRE, LES HOUX 2014,
DOMAINE LANDRON, MELON DE
BOURGOGNE

ROUSSILLON, TOURBILLON DE LA VIE
2015, J-P PADIÉ, MACABEU

CALIFORNIE, CHARDONNAY 2014,
MATTHEW FRITZ, CHARDONNAY

LOIRE, ANJOU BLANC SEC 2015, LA
FRANCHAIE, CHENIN BLANC

ALSACE, CIGOGNE 2015, DOMAINE
JOSMEYER, PINOT BLANC, RIESLING,
PINOT GRIS

TOURAINNE, SEC SYMBOLE 2015, LE SOT
DE L'ANGE, CHENIN BLANC

Bistro Lustucru Menu



SICILE, SP68 BIANCO 2015, ARIANNA
OCCHIPINTI, ALBANA, MUSCAT

GRÈCE, PATATRAVA 2014, KTIMA LIGAS,
XINOMAVRO

ITALIE, LIGURIE, IL BIANCO 2015, IL
TORCHIO, VERMENTINO

LANGUEDOC, AUX AMIS DE MA SŒUR
2015, DOMAINE SÉNAT, GRENACHE GRIS

LOIRE, MAGIC OF JUJU 2015, DOMAINE
MOSSE, CHENIN BLANC

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2015, SARNIN-
BERRUX, ALIGOTÉ

(ORANGE) ITALIE, VINO DE TAVOLA,
CASEBIANCO 2015, CASE, MALVASIA

VIN DE SAVOIE, JACQUÈRE 1248 2015,
DOMAINE GENOUX, JACQUÈRE

VDF, BERGERAC, ACACIA 2013, JONC-
BLANC, SAUVIGNON BLANC, SEMILLON

BEAUJOLAIS VILLAGE BLANC 2015,
DOMAINE SÉLÉNÉ, CHARDONNAY

CÔTES DU JURA, CASTOR 2014, CHAMP
DIVIN, CHARDONNAY, SAVAGNIN

CORBIÈRE, CARIGNAN BLANC 2014,
DOMAINE LEDOGAR, CARIGNAN BLANC

CALIFORNIE, L'ARSOUILLE 2015,
MADELAINÉ WINES, CHENIN BLANC

MAGNUM, CÔTES CATALANES, MON
PTIT PITHON 2015, OLIVIER PITHON,
MACABEU, GRENACHE

ROUGES

ROSSO TOSCANA I CAMPACCI 2013,
AZIENDA AGRICOLA SAN DONATINO,
SANGIOVESE

DOURO, EXCOMUNGADO 2012, QUITA
DE VALE DE PIOS, TOURIGA NACIONAL,
TINTA RORIZ

CHINON, LE DOLMEN 2015, JAULIN-
PLAISANTIN, CABERNET FRANC

ANJOU, ROSEMONDE 2015, DOMAINE
MOSSE, GROLLEAU

CHEVERNY VIEILLES VIGNES 2014,
DOMAINE SAUGER, PINOT NOIR, GAMAY

LOIRE, AVIS DE VIN FORT 2015,
CATHERINE ET PIERRE BRETON,
CABERNET FRANC

ROSSO DI MONTEPULCIANO 2015, DEI,
SANGIOVESE

CALIFORNIE, PINOT NOIR 2014,
GRAYSON CELLAR, PINOT NOIR

AUTRICHE, ZWEIGELT KIESELSTEIN
2015, CLAUS PREISIGNER, ZWEIGELT

MÉDOC, PETIT MANOU 2013, CLOS
MANOU, CAB SAUVIGNON, MERLOT,
CAB FRANC

PAYS D'OC, PINOT NOIR 2015, DOMAINE
DU CLOVALLON, PINOT NOIR

GRÈCE, ICP DE KRANIA, VALOS 2013,
KITMA KATSAROS, XINOMAVRO

CHINON 2015, PHILIPPE ALLIET,
CABERNET FRANC

LANGUEDOC, ROND NOIR 2015. OLIVIER
COHEN, SYRAH, CARIGNAN

BARBERA D'ALBA 2015, ELIO ALTARE,
BARBERA

VDF, AUVERGNE, MAGMA ROCK 2015,
NO CONTROL, GAMAY

CÔTES DU ROUSSILON VILLAGE,
ROBOUL 2015, DANJOU-BANESSY,
GRENACHE, MOURVÈDRE

TOSCANE, CHIASSOBUIO 2010, TUNIA,
SANGIOVESE, CANAILO

CALIFORNIE, CABERNET SAUVIGNON
2014, BARRA OF MENDOCINO, CAB.
SAUVIGNON

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE
BEAUNE AU CRÉTOT 2014, CAMILLE
GIROUD, PINOT NOIR

ESPAGNE, PERILL NEGRE 2010, CLOS
LENTISCUS, SUMOLL

ARBOIS PUPILLIN, LE GINGLET 2011,
PHILIPPE BORNARD, TROUSSEAU

Bistro Lustucru Menu



**MORGON CÔTE DE PY 2014, JEAN
FOILLARD, GAMAY**

**RHÔNE, VINSOBRE LA CADÈNE 2012,
CHAUME-ARNAUD, GRENACHE, SYRAH,
MOURVÈDRE**

BAROLO 2011, RAINERI, NEBBIOLO

**VOSNE ROMANÉE 2013, DOMAINE
LÉCHENEAUT, PINOT NOIR**

**ST-ÉMILION GRAND CRU 2009, CHÂTEAU
JEAN FAURE, CABERNET FRANC,
MALBEC, MERLOT**

Bistro Lustucru Menu



Bistro Lustucru

5159 Park Ave Montreal, QC H2V
4G3, Montreal, Quebec, Canada,
Montréal

Opening Hours:
Monday 17:00-23:00
Tuesday 17:00-23:00
Wednesday 17:00-23:00
Thursday 17:00-24:00
Friday 17:00-24:00
Saturday 17:00-24:00

Made with menulist.menu

