



# Menu

# TABLE D'HÔTE

## ENTRÉES

**SOUPE DU JOUR** / Soup of the day  
**SALADE DU JARDIN** / Green salad

<b>TERRINE CAMPAGNE MAISON</b>	\$7.00
House made pâté	
<b>ESCARGOT BEURRE A L'AIL</b>	\$5.00
Garlic butter snail	Gratiné +2.00
<b>TARTARE DE SAUMON</b>	\$8.00
Salmon tataré	
<b>MINI RACLETTE GRATINEE</b>	\$8.00
Raclette cheese on potatoes gratinated	
<b>SALADE CESAR</b>	\$5.00
Ceaser salad	

## Plats

<b>PATES AU GOUT DU CHEF</b>	\$26.00
Chef pasta mood	
<b>SUPREME DE POULET FORESTIER</b>	\$27.00
Chicken breast mushroom sauce	
<b>FILET MIGNON SAUCE POIVRE</b>	\$44.00
Extra scampi + 4,00 ch	
<b>ROGNONS DE VEAU DIJONAIS</b>	\$27.00
Veal kidneys dijon sauce	
<b>POISSON DU JOUR</b>	\$31.00
Fish of de day	
<b>LANGOUSTINES POÉLÉES BEURRE D'AIL</b>	\$36.00
Garlic butter scampi	
<b>MACREUSE DE BOEUF VIN ROUGE</b>	\$29.00
beef braised with wine sauce	
<b>BOEUF BOURGUIGNON ANCESTRAL</b>	\$28.00
Beef burgundy	
<b>CONFIT DE CANARD MAISON</b>	\$30.00
Duck confit	
<b>BAVETTE DE BOEUF ÉCHALOTTES</b>	\$31.00
Beef flank steak	
<b>JARRET D'AGNEAU BRAISE</b>	\$29.00
Lamb shank braised	
<b>PETONCLES / CREVETTES FLAMBEES SAMBUCCA</b>	\$39.00
shrimp and scallops sambucca sauce	

## DESSERT

## BOISSONS

<b>DIGESTIF</b>	\$10,00
Cointreau, Gd Marnier, Cognac	
Calvados, Grappa, Belle brillet	
<b>COGNAC XO</b>	\$35.00
<b>COGNAC VSOP</b>	\$15,00
<b>LIQUEURS</b>	\$8.00
Tia maria, Frangélico, Sambuca	
Crème de menthe, Amareto	
<b>GLENFIDDISD</b>	\$10.00
<b>SCOTCH, GIN</b>	\$8.00
<b>WODKA RHUM, PERNOD</b>	\$8.00
<b>TÉQUILA</b>	\$8,00
<b>COKTAILS MIX</b>	\$9.00
Bloody, Dry martini, Manhattan	
<b>MARGHARITTA</b>	\$10.00
<b>APERITIFS</b>	\$7.50
St Raphael, Martini, Campari	
<b>PORTO</b>	\$7.50
<b>PORTO 10 ANS</b>	\$10.50
<b>EAU MINÉRALE 750 ML</b>	\$6.00
<b>SOFT</b>	\$2.50
<b>VIRGIN CEASAR</b>	\$4.75
<b>CAFÉS SPÉCIAUX</b>	\$8.50
<b>CAFE EXPRESSO</b>	\$3.00
<b>CAFE CAPUCCINO</b>	\$3.95
<b>CAFE LATTE</b>	\$4.00
<b>CAFE RÉGULIER</b>	\$2.50
<b>THE TISANE</b>	\$2.70
<b>BIERES</b>	
<b>FUT</b> 10 OZ \$6,00   20 OZ \$9.50	
<b>DOMESTIC</b>	\$6.00
<b>IMPORTEES</b>	\$6.50
<b>SANS ALCOOL</b>	\$4.50
<b>PICHET FUT</b>	\$22.00

## ENTRÉES / STARTER

<b>SOUPE DE POISSON ROUILLE ET CROUTONS</b>	<b>\$12.00</b>
Fish soup with croûtons & rouille	
<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>\$6.00</b>
Soup of the day	
<b>SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE</b>	<b>\$9.00</b>
French oignons soup	
<b>TERRINE DE CAMPAGNE MAISON</b>	<b>\$11.00</b>
Home made paté	
<b>ESCARGOT BEURRE A L'AIL</b>	<b>\$6.50</b>
Garlic butter snails	GRATINÉ + \$3,00
<b>MINI RACLETTE GRATINEE</b>	<b>\$12,00</b>
Raclette sheese on potatoes gratinated	
<b>JAMBON PROSCUITO ET CORNICIONS</b>	<b>\$10,00</b>
Proscuito ham with pickle	
<b>TARTARE DE SAUMON</b>	<b>\$14,00</b>
Salmon tartare	
<b>TARTARE DE BOEUF</b>	<b>\$16,00</b>
Beef tartare	

### SALADES | SALAD

<b>SALADE SPÉCIAL VÉGÉTARIEN</b>	<b>\$12,00</b>
Végétarian salads	
<b>SALADE DE CHEVRE CHAUD</b>	<b>\$17,00</b>
Goat cheese salad	
<b>SALADE DE CONFIT DE CANARD</b>	<b>\$20,00</b>
Duck confit salad	
<b>SALADE CESAR DES PETITS VENTRES</b>	<b>\$11,00</b>
Cesar salad	

### CARTE DES DESSERTS

<b>LE TIRAMISU</b>	<b>\$6,50</b>
inclus dans la table d'hôte	
<b>LA MOUSSE CHOCOLAT</b>	<b>\$6,00</b>
inclus dans la table d'hôte	
<b>CREME CARAMEL</b>	<b>\$6,00</b>
inclus dans table d'hôte	
<b>CREME BRULÉ</b>	<b>\$8,00</b>
<b>GATEAU AU CHOCOLAT</b>	<b>\$8,00</b>
(+\$4,00 en table d'hôte les non inclus)	

### LES PATES | PASTA

<b>PATES A LA VIANDE FUMÉE</b>	<b>\$19,00</b>
Smoked meat pasta	
<b>PATES AUX FRUITS DE MER</b>	<b>\$19,00</b>
Sea food pasta	
<b>PATES CARBONARA</b>	<b>\$19,00</b>
Carbonara pasta	
<b>PATES POULET ALFREDO</b>	<b>\$19,00</b>
Chiken alfredo pasta	

## LES FONDUES AU FROMAGE

(Servit avec croustons et salade) prix par personne MINIMUM 2

### CHEESE FONDUES

(Serve with bread and salad) price per person MINIMUM 2

<b>LA TRADITIONNELLE</b>	<b>\$27,00</b>
Traditional	
<b>LA POIVRE ROSE</b>	<b>\$29,00</b>
Pink pepper corn	
<b>LA MOUTARDE ANCIENNE</b>	<b>\$29,00</b>
Light dijon mustard	
<b>LA FROMAGE DE CHEVRE</b>	<b>\$29,00</b>
Goat cheese	
<b>AU SMOKED MEAT</b>	<b>\$32,00</b>
with smoked meat	

### PLATS DU BISTRO

#### FILET DE POISSON SELON ARRIVAGE

\$ prix du marché fish from the market

<b>TARTARE DE BOEUF</b>	<b>\$29,00</b>
Beef tartar	
<b>TARTARE DE SAUMON</b>	<b>\$25,00</b>
Salmon tartar	
<b>CONFIT DE CANARD A L'ORANGE</b>	<b>\$25,00</b>
Duck confit	
<b>POULET SAUCE FORESTIERE</b>	<b>\$20,00</b>
Mushroom sauce chiken	
<b>BAVETTE DE BŒUF-ÉCHALOTES</b>	<b>\$23,00</b>
Beef flank steak	
<b>BOEUF BOURGUIGNON ANCESTRAL</b>	<b>\$21,00</b>
Beef stew	
<b>LANGOUSTINE BEURRE A L'AIL</b>	<b>\$26,00</b>
Garlic scampi	
<b>FILET DE BOEUF AU POIVRE</b>	<b>\$35,00</b>
Beef filet mignon	
<b>ROGNONS DE VEAU DIJONNAIS</b>	<b>\$21,00</b>
Veal kidneys dijon sauce	
<b>MACREUSE DE BOEUF VIN ROUGE</b>	<b>\$22,00</b>
Beef braised wine sauce	
<b>JARRET D'AGNEAU BRAISE</b>	<b>\$23,00</b>
Lamb shank braised	
<b>PETONCLES ET CREVETTES FLAMBÉE</b>	<b>\$32,00</b>
Scalops shimps sambuca sauce	

