

◆ POTAGES ET SALADES | SOUPS AND SALADS

BISQUE DE HOMARD
LOBSTER BISQUE

SOUPE À L'OIGNON
FRENCH ONION SOUP

POTAGE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

SALADE CÉSAR GARNIE D'UNE POITRINE DE PORC FUMÉ MAISON
CAESAR SALAD GARNISHED WITH HOUSE-SMOKED PORK BELLY

SALADE D'ÉPINARDS ET FROMAGE DE CHÈVRE AVEC PIGNONS GRILLÉES, CANNEBERGES SÉCHÉES ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE
SPINACH AND GOAT CHEESE SALAD WITH TOASTED PINE NUTS, DRIED CRANBERRIES AND BALSAMIC DRESSING

SALADE VERTE MAISON
HOUSE GREEN SALAD

◆ ENTRÉES FROIDES | COLD APPETIZERS

GRAVLAX DE THON AVEC CRÈME SURE À LA MÉLASSE, PURÉE DE CAROTTES AU GINGEMBRE ET FENOUIL MARINÉ
TUNA GRAVLAX WITH MOLASSES SOUR CREAM, CARROT AND GINGER PUREE AND PICKLED FENNEL

COCKTAIL DE CREVETTES (5) AVEC SAUCE COCKTAIL
SHRIMP COCKTAIL (5) WITH COCKTAIL SAUCE

RILLETTE DE CANARD À LA CONFITURE DE FIGUES ET PAIN GRILLÉ AUX NOIX ET AUX RAISIN
DUCK RILLETTE WITH FIG JAM AND WALNUT RAISIN BREAD

CREVETTES EN POT AVEC PAIN AUX NOIX RAISINS GRILLÉES ET GELÉE DE PIMENT JALAPEÑO
POTTED PRAWNS WITH TOASTED WALNUT RAISIN BREAD AND JALAPEÑO PEPPER JELLY

TRUITE FUMÉE MAISON AVEC SALADE D'AGRUMES
HOUSE-SMOKED TROUT WITH CITRUS SALAD

◆ ENTRÉES CHAUDES | HOT APPETIZERS

POULPE GRILLÉ AUX TOMATES CERISES, ÉPINARDS SAUTÉS ET OLIVES KALAMATA
GRILLED OCTOPUS WITH CHERRY TOMATOES, SAUTEED SPINACH AND KALAMATA OLIVES

RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS FRITS (5) GARNIS DE FROMAGE PADANO ET SALSA À LA TRUFFE
FRIED MUSHROOM RAVIOLIS (5) TOSSED WITH PADANO CHEESE AND TRUFFLE SALSA

CREVETTES EN CROÛTE DE SÉSAME AVEC SAUCE MISO À L'ORANGE
SESAME-CRUSTED SHRIMP WITH ORANGE MISO SAUCE

POITRINE DE PORC FRIT AVEC SALADE DE CHOU MARINÉ AU MAÏS SUCRÉ
FRIED PORK BELLY WITH A CREAMY PICKLED CABBAGE AND SWEET CORN COLESLAW

BOULES DE POMMES DE TERRE AU BEURRE À LA SAUGE ET FROMAGE PADANO
POTATO BALLS WITH SAGE BUTTER AND PADANO CHEESE

CROQUETTE À LA CITROUILLE STYLE JAPONAIS FARCIE DE FROMAGE GOUDA FUMÉ ET GARNIE DE PESTO AUX GRAINES DE CITROUILLE
JAPANESE PUMPKIN CROQUETTE STUFFED WITH SMOKED GOUDA CHEESE AND TOPPED WITH PUMPKIN SEED PESTO

◆ TARTARES | TARTARES

- ◆ **PORTION ENTRÉE - SERVIE AVEC CROÛTONS | PORTION PLAT PRINCIPAL - SERVIE AVEC FRITES MAISON ET SALADE**
- ◆ **APPETIZER PORTION - SERVED WITH CROUTONS | MAIN DISH PORTION - SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD**

BŒUF AU PIRI PIRI ET SAUCE TARTARE À LA PÂTE DE PIMENT DOUX
BEEF WITH PIRI PIRI AND SWEET PEPPER PASTE TARTARE SAUCE

THON AVEC SALADE D'ALGUES ET SAUCE TARTARE ASIATIQUE
TUNA WITH SEAWEED SALAD AND ASIAN TARTARE SAUCE

SAUMON À LA SAUCE TARTARE AUX GRAINES DE FENOUIL GRILLÉES
SALMON WITH TOASTED FENNEL SEED TARTARE SAUCE

◆ REPAS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

- ◆ **SERVI AVEC LÉGUMES DE SAISON ET UN CHOIX DE FRITES, POMMES DE TERRE DU JOUR OU GRAINS DU JOUR SAUF INDICATION CONTRAIRE**
- ◆ **SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND A CHOICE OF FRIES, POTATO OF THE DAY OR GRAIN OF THE DAY UNLESS OTHERWISE INDICATED**

DU FOUR | FROM THE OVEN

DEMI CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE MOUTARDE ET D'HERBES DE PROVENCE AVEC SAUCE AU ROMARIN ET GELÉE DE MENTHE MAISON
MUSTARD AND HERBES DE PROVENCE CRUSTED HALF-RACK OF LAMB WITH ROSEMARY SAUCE AND HOMEMADE MINT JELLY

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ À LA BIÈRE
BEER-BRAISED LAMB SHANK

MAGRET DE CANARD AVEC SAUCE AU FOIE GRAS ET COMPOTÉE DE BLEUET
DUCK BREAST WITH FOIE GRAS SAUCE AND BLUEBERRY COMPOTE

ROULADE DE POULET FARCI AU FROMAGE GOUDA FUMÉ ET OIGNONS CARAMÉLISÉS
CARAMELIZED ONION AND SMOKED GOUDA STUFFED ROLLED CHICKEN

POULET PARMESAN CRÉMEUX AUX TOMATES SÉCHÉES SERVI AVEC SALADE VERTE
CREAMY SUNDRIED TOMATO CHICKEN PARM SERVED WITH GREEN SALAD

MIGNON DE PORC FARCI AU PROSCIUTTO, AUX POMMES ET AU PAIN DE MAÏS
PORK TENDERLOIN STUFFED WITH PROSCIUTTO, APPLE AND CORNBREAD STUFFING

DE LA MER | FROM THE SEA

DORÉ AMANDINE
WALLEYE ALMONDINE

SAUMON GRILLÉ AVEC HOMARD SAUCE CRÈME COGNAC
GRILLED SALMON WITH LOBSTER COGNAC CREAM SAUCE

POISSON (2) ET FRITES AVEC CHOU MARINÉ CRÉMEUX ET SALADE DE CHOU DE MAÏS SUCRÉ
FISH (2) AND CHIPS WITH CREAMY PICKLED CABBAGE AND SWEET CORN COLESLAW

POISSON DU JOUR
FISH OF THE DAY

DU GRIL | FROM THE GRILL

- ◆ *SERVI AVEC UN CHOIX DE SAUCE AUX TROIS POIVRES, SAUCE AU FROMAGE BLEU OU SAUCE AU FOIE GRAS*
- ◆ *SERVED WITH A CHOICE OF THREE-PEPPER SAUCE, BLUE CHEESE SAUCE OR FOIE GRAS SAUCE*

TERRE et MER (FILET MIGNON 6 oz ACCOMPAGNÉ DE CREVETTES ¼ livre)
SURF & TURF (6 oz. FILET MIGNON with ¼ lb. of SHRIMP)

FILET MIGNON - 6 oz

ENTRECÔTE GRILLÉE - 12 oz
RIB STEAK - 12 oz.

◆ LES PÂTES | PASTAS

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS AVEC SAUCE CRÉMEUSE AU FROMAGE BLEU ET À LA TRUFFE
MUSHROOM RAVIOLI WITH TRUFFLE CREAM SAUCE AND BLUE CHEESE

LASAGNES FRITES
DEEP FRIED LASAGNA

GNOCCHI KABOCHA AU BEURRE À L'ESTRAGON, NOISETTES GRILLÉES ET ÉPINARDS (sans gluten)
KABOCHA GNOCCHI WITH TOASTED HAZELNUTS, TARRAGON BUTTER AND SPINACH (gluten-free)

◆ POUR LES JEUNES (MOINS DE 12 ANS) | FOR YOUNG GUESTS (UNDER 12 YRS.)

TENDRES DE POULET AU KETCHUP ET MIEL SERVIS AVEC FRITES OU SALADE MAISON
CHICKEN TENDERS WITH KETCHUP AND HONEY SERVED WITH FRIES OR HOUSE SALAD

SPAGHETTI MARINARA

SPAGHETTI AU BEURRE ET FROMAGE PADANO
SPAGHETTI WITH BUTTER AND PADANO CHEESE

QUESADILLA AU FROMAGE SUR TORTILLA DE TOMATE SÉCHÉE AVEC CRÈME SURE ET SALSA
SERVIE AVEC FRITES OU SALADE MAISON
CHEESE QUESADILLA ON SUNDRIED TOMATO TORTILLA WITH SOUR CREAM AND SALSA
SERVED WITH FRIES OR HOUSE SALAD

BOUCHÉES DE MACARONI FRITS ET FROMAGE (5) AVEC MARINARA ET FRITES OU SALADE MAISON
FRIED MAC AND CHEESE BITES (5) WITH MARINARA AND FRIES OR HOUSE SALAD

◆ À CÔTÉS | SIDES

LÉGUMES DU JOUR
VEGETABLES OF THE DAY

POMMES DE TERRE FRITES
FRENCH FRIES

POMME DE TERRE DU JOUR
POTATO OF THE DAY

GRAIN DU JOUR
GRAIN OF THE DAY