

Créez votre menu table d'hôte

Ajoutez **18\$** au prix du plat principal et obtenez une entrée et le dessert de votre choix.

Create your « Table d'hôte » by choosing: one appetizer and a dessert

*LES ENTRÉES EN SPÉCIALITÉS DU CHEF NE SONT PAS APPLICABLES

*CHEF SPECIALTY APPETIZERS ARE NOT APPLICABLE

* * * * *

Entrées APPETIZERS

(Incluses dans la table d'hôte, INCLUDED WITH « TABLE D'HÔTE »)

Potage selon l'inspiration du Chef

SOUP, BASED ON THE CHEF'S INSPIRATION

5

Salade César, vinaigrette maison, servi dans son bol croustillant

CAESAR SALAD WITH HOMEMADE DRESSING

9

Tofu croustillant et sa sauce asiatique

CRISPY TOFU AND ASIAN SAUCE

9

Salade de mangue, tomate et fromage feta, vinaigrette balsamique

MANGO, TOMATO AND FETA CHEESE SALAD, WITH BALSAMIC DRESSING

10

Ⓞ Escargots à la Bourguignonne « DeLuxe »

Escargots et champignons sauvages gratiné à l'ail

SNAILS AND WILD MUSHROOM, GARLIC GRATIN

11

Ⓞ Saumon fumé maison et ses accompagnements

SMOKED SALMON AND ACCOMPANIMENTS

12

Portobello farci au fromage de chèvre

PORTOBELLO MUSHROOM STUFFED WITH GOAT CHEESE

14

Crevette croustillante, sauce épicée

CRISPY SHRIMPS WITH SPICY SAUCE

14

Tulipe d'escargots à la crème d'ail

SNAIL TULIP WITH CREAMY GARLIC

14

Bouchées de crabes, panko avec mayonnaise épicée

PANKO CRAB BITES WITH SPICY MAYONNAISE

14

Entrées en spécialité du Chef CHEF SPECIALTIES APPETIZERS

**Non applicables en table d'hôte* /* NOT APPLICABLE WITH « TABLE D'HÔTE »

Brie fondant au confit d'oignon

FONDANT BRIE WITH CANDIED ONION

17

Pétoncles poêlés à la brushetta

SEARED SCALLOPS WITH BRUSHETTA

18

Foie gras poêlé, coulis de mangue et sa réduction balsamique

SEARED FOIE GRAS, MANGO COULIS WITH BALSAMIC REDUCTION

19

Plats MAIN COURSE

Suprême de volaille farci à la napolitaine

CHICKEN STUFFED WITH NEAPOLITAN

24

Ⓥ Filet de morue au bacon

COD FILLET WITH BACON

25

Tofu à la général Tao

GENERAL TAO TOFU

27

Fettuccine, sauce tomate au chorizo

FETTUCCHINE WITH TOMATO AND CHORIZO SAUCE

Crevettes (5) / SHRIMPS (5) Ou Poulet / CHICKEN

28

Tomahawk de porc (11oz), sauce aux pommes et érable

PORK TOMAHAWK WITH MAPLE SYRUP AND APPLE SAUCE

28

Tartare de bœuf et ses accompagnements

Frites, cornichons frits et ses croustons

BEEF TARTER WITH IT'S ACCOMPANIMENTS

29

Joues de veau braisées au vin rouge

VEAL CHEEKS BRAISED WITH RED WINE

30

Magret de canard poêler, sauce aux bleuets

DUCK BREAST WITH BLUEBERRY SAUCE

34

Steak de thon aux sésames

TUNA STEAK COATED WITH SESAME

40

Ⓞ Casserole de fruits de mer sauce marinière

(Queues de homard (1), palourdes, crevettes, pétoncles, moules)

SEAFOOD CASSEROLE (LOBSTER TAILS (1), SCALLOPS, MUSSELS, CLAMS)

45

Ⓞ Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande

Carré rôti et pomme de terre du jour, sauce aux deux moutardes

RACK OF LAMB, TWO MUSTARD SAUCE

50

Le Demi-Neptune

Queues de homard (1), pétoncles (2), crevettes (2), moules, boules de crabes

HALF PORTIN NEPTUNE'S PLATTER, SHRIMPS (2), SCALLOPS (2), LOBSTER TAILS (1), MUSSELS, CRAB BITES

55

Le Neptune

Queues de homard (2), pétoncles (4), crevettes (4), moules, boules de crabes

NEPTUNE'S PLATTER, SHRIMPS (4), SCALLOPS (4), LOBSTER TAILS (2), MUSSELS, CRAB BITES

65

Nos réputées grillades de bœuf albertain, sont servies avec pomme de terre du jour, légumes de saison, ainsi qu'un choix de sauce aux poivres, porto, bleu l'ermite ou au deux moutardes
ALBERTA'S BEEF, SERVED WITH POTATOES OF THE DAY, SEASONED VEGETABLES AND YOUR CHOICE OF SAUCE
PEPPER SAUCE, PORTO SAUCE, BLUE CHEESE SAUCE OR MUSTARD SAUCE

Bavette (8 oz)

FLANK STEAK

25

Ⓞ Filet mignon (6oz)

39

Ⓞ Entrecôte (16 oz)

16 OZ GRILLED RIB STEAK

45

AGRÉMENTEZ VOTRE BŒUF / COMPLIMENT YOUR STEAK

Foie Gras / FOIE GRAS

10

Crevette / SHRIMP

2

Pétoncle / SCALLOP

3

Fondant au fromage brie

FONDANT BRIE CHEESE

4

Fondant fromage bleu

FONDANT BLUE CHEESE

4

Queue homard / LOBSTER TAIL

10

Ⓞ Option sans gluten Ⓞ Gluten free option

Ⓞ Option végétarienne disponible Ⓞ Vegetarian option available on demand

Fondue des rois

Poulet, pétoncles, crevettes et bœuf, pommes de terre du jour, légumes de saison et nos sauces maison.
KING'S FONDUE, CHICKEN, SCALLOPS, SHRIMPS AND BEEF, POTATOES BASED ON THE CHEF'S INSPIRATION,
SEASON VEGETABLE AND HOMEMADE SAUCES.

37

Plateau de fromages fins

FINE CHEESE PLATTER

1 pers 12 / 2 pers 16

Pain à l'ail / Pain à l'ail au gratin

GARLIC BREAD / GARLIC BREAD «AU GRATIN»

5

7

Menu enfant 12 ans et moins « CHILDREN MENU UNDER 12 YEARS OLD »

Incluant un potage du jour, un dessert et un petit breuvage (INCLUDES THE SOUP OF THE DAY, DESSERT AND SMALL BEVERAGE)

Pâtes sauce tomates et basilique

PASTA WITH TOMATO AND BASIL SAUCE

10

Doigts de poulet servis avec frites

CHICKEN FINGERS SERVED WITH FRIES

15

Filet mignon grillé (4oz) servi avec frites

GRILLED FILET MIGNON (4 OZ) SERVED WITH FRIES

18

Brigitte nous charme par sa créativité et sa passion de la pâtisserie, depuis plus de vingt ans.

Laissez-vous tenter, répondez à ses divines invitations...

BRIGITTE HAS BEEN CHARMING US WITH HER CREATIVITY AND PASTRY PASSION FOR OVER 20 YEARS.

Les Caprices de Brigitte

7

Café, Thé. Espresso ou Tisane

COFFEE, TEA OR HERBAL TEA

3

Cappucino

4

