

# Entrées APPETIZERS

## Potage selon l'inspiration du Chef

*SOUP BASED ON THE CHEF'S INSPIRATION*

5

## Salade César, tuile de parmesan et vinaigrette maison

*CAESAR SALAD WITH HOME DRESSING*

9

## Tofu croustillant et sa sauce miel et moutarde

*CRISPY TOFU WITH HONEY AND MUSTARD SAUCE*

9

## Ⓞ Escargots à la bourguignonne gratinés

*BOURGUIGNON ESCARGOTS GRATIN*

9

## Salade d'épinard, feta et dattes

*SPINACH SALAD, FETA CHEESE AND DATES*

10

## Soupe à l'oignon, gratinée au parmesan et suisse

*FRENCH ONION SOUP*

11

## Cocktail de crevettes sauce Chili

*SHRIMPS COCKTAIL AND CHILI SAUCE*

13

## Ⓞ Saumon fumé maison et ses accompagnements

*SMOKED SALMON AND ACCOMPANIMENTS*

14

## Chèvre chaud au miel et ses pommes caramélisées et cassis

*WARM GOAT CHEESE WITH HONEY AND CARAMELIZED APPLES AND CASSIS*

14

## Portobello farçi aux tomates et trois fromages

*PORTOBELLO STUFFED WITH TOMATOES AND THREE CHEESES*

14

## Bouchées de crabes, panko, mayonnaise épicée

*CRAB BITES, PANKO, SPICY MAYONNAISE*

14

# *Entrées en spécialité du Chef* CHEF SPECIALTIES APPETIZERS

## **Brie aux canneberges et noix**

*BRIE WITH CRANBERRIES AND NUTS*

17

## **Pétoncles poêlés sur purée de choux-fleurs et salsa d'orange**

*SEARED SCALLOPS ON MASHED CAULIFLOWER AND ORANGE SALSA*

18

## **Foie gras poêlé, coulis de mangue et sa réduction balsamique**

*FRIED FOIE GRAS WITH MANGO COULIS AND ITS BALSAMIC REDUCTION*

19

## **Plats** MAIN COURSE

### **Moules marinières et frites**

*MUSSEL WITH WHITE WINE SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES*

22

### **Tofu à la général Tao**

*GENERAL TAO TOFU*

25

### **Ⓥ Filet de morue, sauce aux fines herbes**

*COD FILLET WITH FINES HERBS SAUCE*

27

### **Tartare de saumon et ses accompagnements**

*Frites, cornichons frits et ses croutons*

*SALMON TARTER WITH IT'S ACCOMPANIMENTS*

27

### **Suprême de volaille mariné à l'asiatique**

*ASIAN-MARINATED CHICKEN BREAST*

27

### **Pâtes, sauce crémeuse aux champignons**

*PASTA, CREAMY MUSHROOM SAUCE*

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

28

### **Tartare de bœuf et ses accompagnements**

*Frites, cornichons frits et ses croutons*

*BEEF TARTER WITH IT'S ACCOMPANIMENTS*

29

### **Joues de porc braisée, sauce au Xérès**

*BRAISED PORK CHEEKS WITH SHERRY SAUCE*

30

## Magret de canard, sauce cerise et brandy

DUCK BREAST WITH CHERRY AND BRANDY SAUCE

38

## ⑤ Doré du lac Érié poêlé, beurre amandine

Riz et légumes frais du jour

FRIED WALLEYE FROM ÉRIÉ LAKE SERVED WITH WHITE AMANDINE BUTTER

40

## ⑧ Casserole de fruits de mer sauce marinière

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

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

45

## ⑧ Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande

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

RACK LAMB, MUSTARD SAUCE

50

## 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, sont servies avec pomme de terre du jour, légumes de saison, ainsi qu'un choix de sauce aux poivres, porto, bleu l'ermite, forestière ou aux deux moutardes*

BEEF, SERVED WITH POTATOES OF THE DAY, SEASONED VEGETABLES AND YOUR CHOICE OF PEPPER SAUCE, PORTO SAUCE, BLUE CHEESE SAUCE, FOREST SAUCE OR MUSTARD SAUCE

## Bavette (8 oz)

FLANK STEAK

32

## ⑧ Filet mignon (6oz)

TENDERLOIN

39

## ⑧ Entrecôte (16 oz)

16 OZ ENTRECOTE STEAK

45

## AGRÉMENTEZ VOTRE BOEUF

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

⑧ Option sans gluten ⑧ Gluten free option

⑤ Option végétarienne disponible ⑤ 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

### Cappuccino

4

