

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

Croustillant de tofu au sésame

CRISPY SESAME TOFU

9

Ⓞ **Escargots à la bourguignonne gratinés**

BOURGUIGNON ESCARGOTS GRATIN

9

Trempelette chaude aux artichauts, servi avec pain

HOT ARTICHOKE DIP, SERVED WITH BREAD

9

Salade verte de pois chiches, tomates cerises et Feta

GREEN SALAD OF CHICKPEAS, CHERRY TOMATOES AND FETA

10

Soupe à l'oignon, gratinée au parmesan et suisse

FRENCH ONION SOUP

11

Crevettes au cari, lait de coco et gingembre

CURRIED SHRIMPS, COCONUT MILK AND GINGER

14

Ⓞ **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 gratiné, farçi aux légumes grillés

PORTOBELLO MUSHROOM STUFFED WITH GRILLED VEGETABLES

14

Bouchées de crabes, panko, mayonnaise épicée

CRAB BITES, PANKO, SPICY MAYONNAISE

14

Entrées en spécialité du Chef CHEF SPECIALTIES APPETIZERS

Brie fondant à l'érable, pommes et bacon

BRIE WITH MAPLE, APPLE AND BACON

17

Duo de pétoncles (2) et crevettes (2), grillé au citron et pesto basilic

DUO OF SCALLOPS (2) AND SHRIMPS (2), GRILLED WITH LEMON AND BASIL PESTO

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

Pâtes, sauce aux chorizos à l'espagnol

PASTA, SPANISH CHORIZO SAUCE

26

Sauté de tofu teriyaki et légumes

STIR-FRIED TERIYAKI TOFU AND VEGETABLES

27

Ⓢ **Filet de morue, sauce aux fines herbes**

COD FILLET WITH FINES HERBS SAUCE

27

Suprême de volaille glacé au miel et balsamique

CHICKEN SUPREME GLAZED WITH HONEY AND BALSAMIC

27

Tartare de saumon et ses accompagnements

Frites, cornichons frits et ses croutons

SALMON TARTER WITH ITS ACCOMPANIMENTS

28

Tartare de bœuf et ses accompagnements

Frites, cornichons frits et ses croutons

BEEF TARTER WITH ITS ACCOMPANIMENTS

29

Mignon de porc, farci au fromage brie et tomates séchées

PORK STUFFED WITH BRIE CHEESE AND SUN-DRIED TOMATOES

29

Magret de canard sauce à l'amarula

DUCK BREAST WITH AMARULA SAUCE

39

Ⓥ Doré du lac Érié poêlé, beurre amandine

Riz et légumes frais du jour

FRIED WALLEYE FROM ÉRIÉ LAKE SERVED WITH WHITE AMANDINE BUTTER

40

Ⓞ Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande

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

RACK LAMB, MUSTARD SAUCE

50

Ⓞ Casserole de fruits de mer sauce marinière

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

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

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, 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

Ⓞ Filet mignon (6oz)

TENDERLOIN

39

Ⓞ 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

Ⓞ 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)

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

