

Les entrées Appetizers

Carpaccio de boeuf, verdurette et copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio, baby greens and parmernsan chips</i>	14,00 \$
Saumon fumé de l'Atlantique « Fée des grèves » <i>Atlantic smoked salmon</i>	14,50 \$
Prosciutto San Daniele original et ses fruits de saison <i>Original San Daniele prosciutto and seasonal fruits</i>	14,50 \$
Traditionnel antipasto gourmand <i>Traditional dainty antipasto</i>	14,00 \$
Crêpe aux fruits de mer glacée au parmesan <i>Parmesan cheese glazed seafood crepe</i>	14,50 \$

La marmite Soups

Potage du jour <i>Today Soup</i>	5,50 \$
Soupe lyonnaise gratinée <i>French Onion Soup</i>	7,50 \$
Bisque de homard et son escorte <i>Lobster Bisque and its Garnish</i>	9,50 \$

Salades Salads

Panaché de salades à l'huile d'olive et balsamique <i>Mixed greens, olive oil and balsamic vinegar</i>	7,50 \$
Salade César <i>Caesar salad</i>	8,50 \$

Les pâtes Pasta

Penne aux poivrons doux grillés, artichauts et brie <i>Penne, grilled sweet bell peppers, artichokes and brie</i>	18,00 \$
Fettuccine spécial Crémaillère	18,00 \$
Pappardelle aux porcini <i>Pappardelle with porcini mushrooms</i>	26,00 \$
Linguine à la chair de crabe à la crème de homard et concassé de tomates et poivre vert <i>Linguine and crab meat with lobster cream, crushed tomatoes and green peppercorns</i>	29,50 \$

Les poissons From the Sea

Chair de crabe des neiges à la florentine glacée au parmesan <i>Snow crab meat, sauted spinachs glazed with parmesan cheese</i>	32,00 \$
Filet de saumon de l'Atlantique à la mousseline de pétoncles, beurre blanc aux agrumes <i>Atlantic salmon filet stuffed with scallops, citrus butter sauce</i>	24,50 \$
Poêlée de crevette tigre à la tombée de poireau et poivre rose <i>Sauted prawns and melted leeks, pink peppercorn sauce</i>	33,50 \$
Sole de Douvres au beurre d'amandes grillées <i>Dover sole with roasted almond butter sauce</i>	49,50 \$

Les viandes Meat

Mignon de boeuf de l'Alberta grillé, sauce poivrade <i>Grilled Alberta beef tenderloin with poivrade sauce</i>	35,00 \$
Paume de ris de veau, réduction de Porto et pleurotes <i>Veal sweet-breads with Porto and oyster mushrooms sauce</i>	29,95 \$
Châteaubriand garni, sauce Béarnaise (pour 2 personnes) <i>Garnished Chateaubriand with Béarnaise sauce (for two)</i>	72,00 \$
Escalope de veau aux deux moutardes <i>Veal escalope two kinds mustard sauce</i>	28,95 \$
Côte de veau, jus naturel, ail en chemise et fines herbes <i>Veal rib in its juice, skin on garlic confit, fresh herbs</i>	40,50 \$
Carré d'agneau rôti à notre façon <i>Roasted rack of lamb our way</i>	37,00 \$

Notre spécial Steak Tartare
Our special Tartar Steak
35,00 \$

**Fromage fins du Québec
et d'ailleurs**
*Fine Cheeses from Quebec
and Elsewhere*

Dessert Treats

Sabayon au Grand Marnier (pour 2 personnes) <i>Grand Marnier flavoured Zabaglione (for two)</i>	20,00 \$	Café <i>Coffee</i>	2,75 \$
Crêpes Suzette flambées (pour 2 personnes) <i>Flamed crepes Suzette (for two)</i>	30,00 \$	Expresso <i>Expresso</i>	3,25 \$
Crème caramel <i>Caramel custard</i>	5,50 \$	Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,50 \$
Profiterole au chocolat, Tiramisu, Crème brûlée <i>Chocolate profiterole, Tiramisu, Crème brûlée</i>	8,50 \$	Spécial <i>Special</i>	12,50 \$
Trio de glaces maison <i>Home made ice cream trio</i>	7,50 \$		
Bavarois au chocolat <i>Chocolate bavarois</i>	8,50 \$		