

== *SUGGESTIONS DU CHEF* • CHEF'S SUGGESTIONS ==

## ENTRÉES • APPETIZERS

- L'antipasto gourmand* 15  
Dainty antipasto
- Le tartare de saumon à notre façon* 15  
Salmon tartar our way
- Le foie gras en duo (cuit au torchon et crème brûlée)* 22  
Foie gras cooked in a cloth and its creme brulee
- Le pâté de caille et faisan en croûte* 14  
Crusted quail and pheasant pâté
- La trilogie de poissons fumés* 15  
Trilogy of smoked fishes
- La cassolette de moules aux poireaux et safran* 14  
Cassolette of saffron flavoured mussels and melted leeks
- Les pétoncles rôtis à la fondue d'endives à l'orange* 15  
Roasted scallops with orange flavoured melted endives
- L'inspiration du jour*  
Daily inspiration

## POTAGES • SOUPS

- La marmite du pêcheur* 15  
Fisherman casserole
- L'inspiration du jour* 7  
Daily inspiration
- La soupe de caille aux légumes racines et lentilles* 9  
Quail soup with root vegetables and lentils

## SALADES • SALADS

- Panaché de pousses vertes à l'huile d'olive* 8  
Mix of greens with olive oil dressing
- Salade César* 10  
Caesar salad

## LES PÂTES • PASTA

- Linguine à la tomate et basilic* 21  
Linguine with tomato and basil
- Pappardelle aux cèpes* 28  
Pappardelle with ceps mushrooms
- Linguine aux pétoncles et crevettes* 29  
Linguine with scallops and shrimps

## LES POISSONS • FROM THE SEA

- Le tournedos de saumon, viennoise aux herbes, jus de crustacés* 29  
Salmon tournedos, herb crusted, shellfish juice
- Le pavé de morue aux haricots et chorizo* 29  
Thick-cut of cod with beans and chorizo
- Le pot-au-feu de la mer, sauce rouille* 35  
Fish stew with its rouille

## LES VIANDES • MEAT

- Le filet de bœuf albertain à la lie de vin, gratin de Yukon Gold* 37  
Alberta beef fillet with wine lees sauce and Yukon Gold gratin
- Le carré d'agneau rôti en persillade dijonnaise et son jus* 45  
Roasted rack of lamb with chopped parsley and mustard
- Le Chateaubriand de bœuf (deux personnes), sauce à l'estragon* 80  
Chateaubriand with tarragon sauce (for two)
- Le médaillon de veau au Marsala, gâteau de légumes et polenta* 32  
Flavoured Marsala veal medallion, vegetable cake and polenta
- La côte de veau de lait rôtie, sauce au poivre rouge* 43  
Roasted rib of veal, red pepper sauce
- Le tartare de bœuf préparé à votre table, frites et salade* 37  
Beef tartar at your table served with French fries and salad
- Le ris de veau aux échalotes confites* 32  
Calf sweetbreads with glazed shallots
- Le suprême de faisán, étuvé de choux de Savoie* 32  
Pheasant supreme with braised Savoy cabbages
- Le confit de canard à l'aigre-doux, pommes sautées à cru* 28  
Sweet and sour duck confit with sauted potatoes
- L'inspiration du jour*  
Daily inspiration

## LES FROMAGES FINS du Québec & d'ailleurs

## FINE CHEESES from Québec & Elsewhere

## DESSERTS • DESSERTS

- La crème renversée au caramel à l'orange* 8  
Orange flavoured caramel custard
- La salade de fruits frais aux zestes d'agrumes* 8  
Fresh fruit salad with citrus zest
- Le baba au rhum* 9  
Rum baba
- Le fondant au chocolat et aux griottes* 9  
Chocolate fondant with Morello cherries
- Le sabayon au Grand Marnier préparé à votre table (pour deux personnes)* 22  
Grand Marnier flavoured zabaglione prepared at your table (for two)
- Les crêpes Suzette flambées à votre table (pour deux personnes)* 34  
Crepes Suzette flamed at your table (for two)

## BREUVAGES • BEVERAGES

- Café régulier, thé ou tisane* 2,75  
Regular coffee, tea or herbal infusion
- Espresso* 3,25  
Espresso
- Cappuccino* 3,50  
Cappuccino
- Café spécial (Irlandais, Espagnol, Brésilien)* 15  
Special café (Irish, Spanish or Brazilian)