

*Ce menu a été conçu par notre Chef Benoît Huot
This menu has been created by our Chef Benoît Huot*

Entrées ~ Appetizers

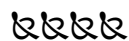
| | <u>Prix à la carte</u> | <u>Table d'hôte</u> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|
| Salade de fines pousses du jardin <i>House Green Salad</i> | 7.00\$ | |
| Feuilleté d'escargots à la crème d'ail, réduit de vin rouge, lardons et petits oignons <i>Escargots in a Pastry with Bacon and Onions in a Creamy Garlic and Red Wine Sauce</i> | 9.75\$ | |
| ⊗ Suggestion : France, Viognier (7.00\$) | | |
| Croquant de pommes de l'Île et céleri, canneberges séchées et fondant d' <i>Alfred Le Fermier</i> <i>Apple of the Island, Celery and Sundried Cranberry Salad Topped with Quebec Cheese</i> | 10.00\$ | |
| ⊗ Suggestion : Australie, Chardonnay, Bin 65 (7.00\$) | | |
| Assiette de fines charcuteries et son confit maison <i>House Terrine and Pâté Plate with Homemade Confit</i> | 10.00\$ | |
| ⊗ Suggestion : Ile d'Orléans, Rosé St-Pierre (7.00\$) | | |
| Saumon mariné à la fleur de sel, huile vierge et salade de pommes de terre bleues à l'aneth <i>Marinated Salmon with Sea Salt and Olive Oil served with a Dill Blue Potato Salad</i> | 11.00\$ | |
| ⊗ Suggestion : Ile d'Orléans, 1535 (7.00\$) | | |
| Ceviche de pétoncles aux agrumes et sifflet de poireaux de l'Île <i>Scallops Ceviche Marinated in a Citrus Vinaigrette and Island Leek Slices</i> | 14.00\$ | 4.00\$ |
| ⊗ Suggestion : France, Entre-deux-mers (8.50\$) | | |
| Ris de veau rissolés aux tomates séchées et crème de pesto maison <i>Sweetbreads with Sundried Tomatoes and Pesto Cream Sauce</i> | 14.00\$ | 4.00\$ |
| ⊗ Suggestion : France, Rosé Pech Céleyran (7.50\$) | | |

La mi-temps

| | | |
|---------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Potage du maître maraîcher <i>Soup of the Day</i> | 5.00\$ | |
| Salade de fines pousses du jardin <i>House Green Salad</i> | 7.00\$ | 2.00\$ |

Plats principaux ~ Main Course

| | <u>Prix à la carte</u> | <u>Table d'hôte</u> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|
| Cuisse de canard confit sur salade et vinaigrette au cassis de l'île <i>Glazed Leg of Duck on Lettuce with Blackcurrant Vinaigrette</i> | 16.00\$ | 32.00\$ |
| ⊗ Suggestion : Italie, Valpolicella Classico (9.00\$) | | |
| Assiette végétarienne aux légumes de saison <i>Vegetarian Plate with Seasonal Vegetables</i> | 18.00\$ | 34.00\$ |
| ⊗ Suggestion : France, Viognier (7.00\$) | | |
| Filet de porc saisi, sauté de chou de l'île et champignons, au Bleu d'Élizabeth de Warwi et noix de pins grillées <i>Fillet of Pork with Saute of Cabbage and Mushroom, in a Quebec Blue Cheese Sauce</i> | 21.00\$ | 37.00\$ |
| ⊗ Suggestion : France, Cabernet-Merlot, Tour de Pech (8.50\$) | | |
| Arrivage de poisson à l'inspiration du Chef <i>Catch of the Day</i> | 23.00\$ | 39.00\$ |
| Jarret d'agneau braisé, jus parfumé au thym <i>Braised Lamb Shank in a Thyme Sauce</i> | 24.00\$ | 40.00\$ |
| ⊗ Suggestion : Italie, Valpolicella Classico (9.00\$) | | |
| Pétoncles et crevettes poêlés, étuvée de poireaux safranés, réduit de Noily Pratt <i>Seared Scallops and Shrimps with Saffron Leek and Vermouth Reduction Sauce</i> | 26.00\$ | 42.00\$ |
| ⊗ Suggestion : Italie, Soave Classico (8.50\$) | | |
| Filet mignon de bœuf et crevettes tigrées, graines de moutarde, brandy et crème fraîche <i>Beef Fillet Mignon and Tiger Shrimp in a Mustard, Brandy and Cream Sauce</i> | 31.00\$ | 47.00\$ |
| ⊗ Suggestion : Italie, Calviolo (10.00\$) | | |
| Cerf rouge du Québec, poire marinée au vin rouge, sauce poivrade et gelée de cèdre <i>Quebec Red Deer with Marinated Pear in a Red Wine and Peppercorn Sauce with Cedar Jelly</i> | 31.00\$ | 47.00\$ |
| ⊗ Suggestion : France, Côtes de Bourg (12.00\$) | | |



Le prix à la table d'hôte comprend un choix d'entrée, le potage, le plat principal, le dessert du jour et café filtre/thé. *The price of the « table d'hôte » includes an appetizer, soup, main course, dessert of the day and coffee/tea*

Notre chef pâtissier Henry Lapeyre vous propose :
Our Pastry Chef Henry Lapeyre proposes to you :

Dessert à la carte

Supplément à la table d'hôte

Extra on the table d'hôte

| | <u>Prix à la carte</u> | <u>Table d'hôte</u> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------|
| Coupe du fruitier <i>Fruit Salad</i> | 5.00\$ | |
| ⊗ suggestion : Late Harvest, 2oz (7.00\$) | | |
| Tarte aux pommes de l'Île sur feuilleté de beurre fin <i>Apple Pie on a Flaky Butter Pastry</i> | 7.00\$ | 2.95\$ |
| ⊗ suggestion : Cidre de glace, 2oz (7.00\$) | | |
| Paris Brest Pâte à choux farcie de crème mousseline (pâtissière et au beurre) praliné à l'ancienne (noisettes et amandes) <i>Puff Pastry Stuffed with Cream Mousse (Custard and Butter), Hazelnuts and Almonds</i> | 7.00\$ | 2.95\$ |
| ⊗ suggestion : Liqueureux, Château Coulac, 2oz (7.00\$) | | |
| Crèmeux aux deux mousselines Mousseline de fromage mascarpone vanillé et mousse de crème fouettée au jus de citron sur un biscuit chocolaté <i>Vanilla Mascarpone Cheese Mousse and Lemon Mousse on a Chocolate Cookie</i> | 8.00\$ | 2.95\$ |
| ⊗ suggestion : Liqueureux, Château Coulac, 2oz (7.00\$) | | |
| Glace ou sorbet maison avec fruits frais de saison, sucre d'érable, crème chantilly et coulis. <i>Homemade Sorbet or Ice Cream with Seasonal Fruits, Maple Sugar, Whipped Cream and Coulis</i> | 8.00\$ | 2.95\$ |
| ⊗ suggestion : Cidre de glace, 2oz (7.00\$) | | |
| Crème brûlée au cassis <i>Blackcurrent Crème Brûlée</i> | 9.00\$ | 2.95\$ |
| ⊗ suggestion : Late Harvest, 2oz (7.00\$) | | |
| Charlotte aux poires et mousseline au chocolat Mousse au chocolat, mousse de crème anglaise et fouettée, salpicon de poire asiatique pochée à la vanille <i>Chocolate Cream Mousse, English Cream and Whipped Cream Mousse with Poached Vanilla Asian Pear</i> | 9.00\$ | 2.95\$ |
| ⊗ suggestion : Banyuls, 2oz (7.00\$) | | |

Nos cafés ☒ Our Coffees

| | |
|--------------------------------------------|-----------------|
| Café / Coffee | 2.25\$ |
| <i>Perou Selva Andiva</i> | |
| Thé ou infusion / Tea or Herbal Tea | 2.25\$ |
| Décaféiné / Decafeinated | 2.25\$ |
| <i>Cuba décaf ½ noir ½ brun</i> | |
| Espresso ou Espresso décaféiné | 2.50\$ ☆ |
| <i>Terra Goccia D'Oro</i> | |
| Cappuccino | 3.25\$ ☆ |
| <i>Terra Goccia D'Oro</i> | |
| Bol de café au lait | 3.50\$ ☆ |
| <i>Terra Goccia D'Oro</i> | |
| Café Flambé | 8.00\$ ☆ |
| <i>Espagnol, Brésilien, Irlandais</i> | |

☆ *Non inclus à la table d'hôte*

☆ *Not included on the table d'hôte menu*

Digestifs du terroir ☒ Quebec After dinner drinks

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Sortilège | 5.50\$ |
| Liqueur de whisky canadien et de sirop d'érable Canadian Whisky and Maple Syrup Liqueur | |
| Le coureur des bois | 5.50\$ |
| Crème à l'érable Maple Cream | |
| Cuvée des Ti-coq | 7.00\$ |
| Cidre de glace Iced Apple Cider of the Island | |
| L'insulaire | 7.00\$ |
| Vendange tardive Late Harvest of the Island | |

Pour étirer la conversation
Offrez - vous
Les délices du fromager

Cheese plate at your request



4.00\$ par morceau / per piece
40 grammes

Assiette de fromages (4 variétés)
Cheese Plate (4 kinds)

14.00\$

| | |
|---------------------------|--------|
| Château Coulac, liquoreux | 7.00\$ |
| Banyuls, vin doux naturel | 7.00\$ |
| Porto Cabral, 10 ans | 7.00\$ |
| Porto Dow's 80 | 8.50\$ |
| Porto Blanc Offley | 5.50\$ |