

TABLES D'HÔTES

Le 4 services

69.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
(1) Plat Principal (+12\$ pour filet mignon)	(1) Main Course (+12\$ For Filet Mignon)
(1) Dessert	(1) Dessert
Café/Thé inclus	Coffee/Tea included

Le 5 services

82.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
Trou Normand	Trou Normand
(1) Plat Principal (+12\$ pour filet mignon)	(1) Main Course (+12\$ For Filet Mignon)
(1) Dessert	(1) Dessert
Café/Thé inclus	Coffee/Tea included

Le 6 services

99.99\$

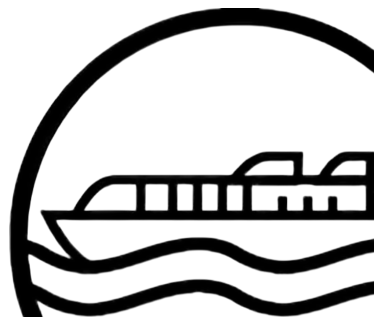
Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
Trou Normand	Trou Normand
(1) Plat Principal (+12\$ pour filet mignon)	(1) Main Course (+12\$ For Filet Mignon)
Interlude	Interlude
(1) Dessert	(1) Dessert
Café/Thé inclus	Coffee/Tea included

**SOUPER
CROISIÈRE**

—
19H00 À 22H00

Mentionnez toute allergie alimentaire au serveur
Mention any food allergies to the server

*Pourboire non inclus
Tips not included*



MISES EN BOUCHE (2)

Rœsti de patates douces aux épices cajuns, raïta végane aux concombres et bruschetta de poivrons rôtis | *Sweet potato hash browns with Cajun spices, vegan cucumber raita, and roasted pepper bruschetta*

10

Origami de betterave jaune, mousseline de fromage Stilton aux herbes et jeunes pousses | *Yellow beet origami, Stilton cheese mousse with herbs, and young shoots*

ENTRÉE | APPETIZER

Étagé de tomates ancestrales, aubergine et zucchini grillés, bocconcini, mélange printanier, caramel de balsamique et huile parfumée au basilic | *Layered heirloom tomatoes, grilled eggplant and zucchini, bocconcini cheese, spring mix, balsamic caramel, and basil-infused oil*

14

Lamelle de Magret de canard fumée maison, sur nid de rémoulade à la poire et céleri-rave, jeune pousse de roquette, émulsion à l'estragon et œuf de caille mariné | *Slices of house-smoked duck breast, on a bed of pear and celeriac remoulade, with young arugula sprouts, tarragon emulsion, and marinated quail egg*

16

DIGESTIF | DIGESTIVE

Trou Normand à la Crème de citron, huile aux herbes mangues et basilic et vodka | *Lemon cream, mango and basil herb oil with a finish of vodka*

13

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Cuisse de pintade de la Beauce, confite au parfum de badiane, réduction de glace de viande au foie gras | *Beauce Guinea fowl leg, confit with star anise flavor, reduction of meat glaze with foie gras*

37

Macreuse de bœuf façon bordelaise et brunoise de champignons, carottes, lardons | *Bordelaise beef macreuse with a brunoise of mushrooms, carrots, and lardons*

41

Filet de saumon grillé en croûte de fenouil et poireaux confit, velouté au parfum de vermouth blanc et zestes de citron | *Grilled salmon fillet with a fennel and leek crust, confit, velouté with white vermouth flavor and lemon zest*

41

Filet Mignon de bœuf 6oz canadien grillé aux épices montréalaise, réduction de glace de viande au cabernet parfumé à la truffe | *6oz Grilled Canadian beef Filet Mignon with Montreal spices, reduction of cabernet meat glaze infused with truffles*

52

Végé ***Parmentier de lentilles et champignons, mousseline de pommes de terre sucrée, gratiné au faux-mage** | *Lentil and mushroom parmentier, sweet potato mousseline, gratinated with vegan cheese*

41

*Option Végé Disponible sur réservation seulement

Tous les plats sont accompagnés d'un méli-mélo de légumes et d'une mousseline de pommes-de-terre Yukon gold à l'ail confit.

INTERLUDE

Surprise de chèvre en croûtes de noix et fruits séché, réduction de balsamique et jeunes pousses | *Goat cheese surprise in walnut and dried fruit crusts, balsamic reduction, and young shoots*

17

DESSERT

Fondant au chocolat, coulis à la framboise et crémeux au caramel salé | *Chocolate fondant, raspberry coulis, and salted caramel cream*

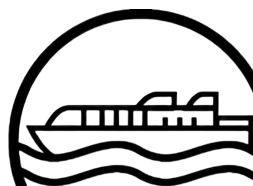
13

Gâteau au fromage au caramel et crumble avoine et miel | *Caramel cheesecake with oat and honey crumble*

15

Choux craquant farcie au crémeux érable, mousse à l'érable et petits fruits | *Crunchy choux pastry filled with maple cream, maple mousse, and mixed berries*

16



Menu Végétarien

MISES EN BOUCHE (2)

Rœsti de patates douces aux épices cajuns, raïta végane aux concombres et bruschetta de poivrons rôtis | *Sweet potato hash browns with Cajun spices, vegan cucumber raita, and roasted pepper bruschetta*

10

Origami de betterave jaune, mousseline de fromage Stilton aux herbes et jeunes pousses | *Yellow beet origami, Stilton cheese mousse with herbs, and young shoots*

ENTRÉE | APPETIZER

Étagé de tomates ancestrales, aubergine et zucchini grillés, bocconcini, mélange printanier, caramel de balsamique et huile parfumée au basilic | *Layered heirloom tomatoes, grilled eggplant and zucchini, bocconcini cheese, spring mix, balsamic caramel, and basil-infused oil*.....

14

DIGESTIF | DIGESTIVE

Trou Normand à la Crème de citron, huile aux herbes mangues et basilic et vodka | *Lemon cream, mango and basil herb oil with a finish of vodka*.....

13

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Végé *Parmentier de lentilles et champignons, mousseline de pommes de terre sucrée, gratiné au faux-mage | *Lentil and mushroom parmentier, sweet potato mousseline, gratinated with vegan cheese*.....

41

*Option Végé Disponible sur pré-réservation seulement

Le plat est accompagné d'un méli-mélo de légumes et d'une mousseline de pommes-de-terre Yukon gold à l'ail confit.

INTERLUDE

Surprise de chèvre en croustes de noix et fruits séché, réduction de balsamique et jeunes pousses | *Goat cheese surprise in walnut and dried fruit crusts, balsamic reduction, and young shoots*.....

17

DESSERT

Fondant au chocolat, coulis à la framboise et crémeux au caramel salé | *Chocolate fondant, raspberry coulis, and salted caramel cream*.....

13

Gâteau au fromage au caramel et crumble avoine et miel | *Caramel cheesecake with oat and honey crumble*.....

15

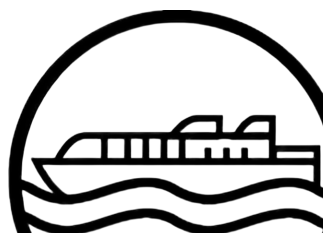
Choux craquant farcie au crémeux érable, mousse à l'érable et petits fruits | *Crunchy choux pastry filled with maple cream, maple mousse, and mixed berries*.....

16

**SOUPER
 CROISIÈRE**

19H À 22H

Mentionnez toute allergie alimentaire au serveur
 Mention any food allergies to the server



VIN BLANC | WHITE WINE

V	B	
12	45	Laurent Miquel Cazal Viel, Viognier, Pays d'Oc, France
	47	 Château Sainte-Marie, Vieille Vigne, Bordeaux, France
13	51	Perrin Nature, Grenache Blanc, Côte du Rhône, France
14	55	Pinot Grigio, Santa Margherita, Italie
15	59	Moillard, Le Duché, Chardonnay, Bourgogne, France
	64	Domaine St-Jacques, Pinot Gris, Québec, Canada
	70	Séguinot-Bordet Chablis, Bourgogne, France
	81	Philippe Gilvert, Sauvignon Blanc, Menetou-Salon I.P, France
	85	Les Baronnes, Sancerre, Vallées de la Lire, France
	90	Anjou Effusion, Domaine Patrick Baudouin, Vallée de la Loire, France
104		Mercurey, Domaine Adélie, Les Champs Michaux, Bourgogne, France

VIN ROUGE | RED WINE

V	B	
12	40	 Las Mulas, Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile
13	43	 Chianti Melini, Toscane, Italy
13	45	Cabeça de Toiro Reserva DOC, Tejo, Portugal
14	50	Marcelin, Gamay, Beaujolais, France
	52	Cabernet Sauvignon Santa Margherita, Veneto, Italie
15	57	Torres Celeste, Crianza, Valée du Duero, Espagne
	60	Château Pey de la Tour, Bordeaux, France
	63	Château Bujan, Bordeaux, France
	65	Rocca delle Maciè, Chianti Classico Riserva, Tuscany, Italie
	73	Pinot Noir, Cloudline, Willamette Valley, États-Unis
	75	Coudoulet de Beaucastel, Rhodanien, Côtes du Rhône AOP, France
104		Amarone Della Valpolicella DOCG, Tommasi, Vénétie, Italie

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE | ORANGE

V	B	
12	42	Roseline, Château Sainte Roseline, Sud-Est, France
13	48	Santa Margherita, Trevenezie, Italie
	55	Rosé de Loire, Vallée de la Loire, France
14	52	Nespolino Orange, Poderi Dal Nespoli, Vin orange, Italie

BULLES

V	B	
14	49	Blanquette de Limoux, Languedoc-Roussillon, France
19	99	Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut, Champagne, France
	179	Louis Roederer, Brut Premier, Champagne, France

Vins et bulles



Produits locaux | Local products



Vin Biologique | Organic Wine

Taxes et service en sus | Taxes & gratuity extra

**COCKTAILS SIGNATURES |
SIGNATURE COCKTAILS**

✦	Pied de Cochon <i>Gin de Monocle, Bière d'Épinette</i> <i>Uncle Gin, Spruce Beer</i>	12.5
✦	Café glacé Cremaglace chocolat <i>Iced Coffee, Cremaglace chocolate</i>	13
🐙	Kraken Sunset <i>Rhum noir, Ananas, Orange, Grenadine</i> <i>Dark Rhum, Pineapple, Orange, Grenadine</i>	14
🔥	El Diablo Margarita <i>1800 blanco, t.sec, lime, sirop simple, sauce piquante</i>	15
✦	Spritz Les Îles <i>Apéritif Les Îles et mousseux</i> <i>Les Îles and sparkling wine</i>	15
✦	L'Ensoleillé <i>Limoncello, mousseux, soda</i> <i>Limoncello, sparkling wine, soda</i>	15
✦	Mango Canal <i>Romeo's Gin, Sirop de Mangue, Soda</i> <i>Romeo's Gin, Mango Syrup, Soda</i>	15
✦	Saint-Laurent Mule <i>Pur Vodka, sirop de gingembre, soda</i> <i>Pur vodka, ginger syrup, soda</i>	15
✦	Racinette Fizz <i>Rhum Racinette Acolytes, Ananas, Sirop simple,</i> <i>Angostura, Soda, Menthe</i>	15
🍌	Passion du/of Québec <i>Cirka Passion, Ananas, Lime, Sirop simple, chili</i>	15
🍾	Brise de Champagne <i>Champagne, Jus de Lime, Sirop simple, menthe</i>	19

**COCKTAILS CLASSIQUES
CLASSIC COCKTAILS**

Amaretto Sour	10	Margarita	13
Bloody Caesar	10	Mimosa	13
Cosmopolitain	14	Mohito	14
Dry Martini	14	Negroni	16
Espresso Martini	16	Old Fashioned	14
Gin Tonic	10	Piña colada	14
Kir	13	Rhum & Coke	10
Kir Royal	15	Sangria Rge/Bla	10

SPIRITUEUX | SPIRITS

WHISKEY

- C.CLUB
- J.DANIEL
- BUSKER
- PROPER NO.12

SCOTCH

- CHIVAS 12ANS
- J.WALKER
- GLENFIDDICH
- RACINETTE ✦

GIN

- BEEFEATER
- BOMBAY
- PORTAGE ✦
- ROMEO ✦

VODKA

- ABSOLUT
- V.PUR
- GREY GOOSE

RHUM

- CARIOCA (BL)
- KRAKEN
- PLANTATION
- ST-MARIE ✦✦
- RACINETTE ✦

TEQUILA

- SAUZA
- 1800 BLANCO ✦
- PATRON SILVER
- PATRON ANEJO

COGNAC

- COURVOISIER
- R.MARTIN VSOP

LIQUEURS/AUTRES

LIQUORS/OTHERS

- | | |
|----------------|-------------------|
| • AMARETTO | • LONG ISLAND I.T |
| • BAILEY'S | • PINNEAU CHAR. |
| • B.CURAÇAO | • RICARD |
| • CASSIS | • SAMBUCA |
| • CIDRE.GLACE | • SCH.PÊCHE |
| • G.MARNIER | • S.COMFORT |
| • KAHLUA | • TRIPLE SEC |
| • LIMONCELLO ✦ | • TUE DIABLE ✦ |
- Liqueur d'Érable
Maple Liqueur*

BIÈRES | BEERS

Sleeman Silver Creek Lager <i>Bière en fut Draft Beer</i>	9.5
Blanche de Chambly Sleeman Rousse Red Sleeman Light	11
Sapporo	12
Carlsberg (0%)	9.5

MOCKTAILS

Virgin Ceasar Mary Clamato Tomato, Sauce Worce, Tabasco, Sel de Celeri Clamato Tomato, Worce Sauce, Tabasco, Celeri Salt <i>Voile d'été Summer Sail</i> <i>Jus d'ananas, jus de canneberge, limonade, soda, petit fruits </i> <i>Pineapple juice, Cranberry juice, limonade, soda, small fruits</i>	8
Virgin Mohito <i>Jus de lime, sirop de miel, sucre, menthe, soda, petit fruits </i> <i>Lime juice, honey syrup, sugar, mint, soda, small fruits</i>	10
Sillage de Gingembre <i>Jus de pomme, sirop de gingembre, citron pressé et eau gazéifiée,</i> <i>petit fruits Apple juice, Ginger syrup, lemon, sparkling water</i>	10
Mangue Matelot <i>Jus d'orange, sirop de mangue, eau pétillante et jus de lime,</i> <i>petit fruits Orange juice, Mango Syrup, lime juice</i>	10
Amaretto Fizz Amaretto sans alcool, canneberge, citron, soda Non-alcoholic Amaretto, cranberry, lemon, soda	11
Virgin Piña Colada <i>Jus d'ananas, Lait de Coco, Sirop de Coconut, petit fruits </i> <i>Pineapple Juice, Coco Milk, Coconut Syrup, small fruits</i>	12

**BOISSON NON ALCOOLISÉES |
NON-ALCOHOLIC BEVERAGES**

› Eau Eska	Eska Water	4
› Lait	Milk	
SODA	› Coke	Coke
	› Coke diète	Diet Coke
	› Sprite	Sprite
	› Ginger Ale	Ginger Ale
		5
› Café glacé	Ice Coffee	
› Limonade	Lemonade	
› Thé glacé	Ice Tea	6
› Jus de fruits	Fruit Juice	
› Shirley Temple	Shirley Temple	
Boisson Chaude		
› Café	Coffee	
› Thé	Tea	5
› Chocolat Chaud	Hot Chocolate	
› Espresso	Espresso	6

Eska eau gazéifiée 355 ml <i>Sparling water Eska 355ml</i>	5
Eska eau gazéifiée 750 ml <i>Sparling water Eska 750 ml</i>	9.5

Taxes et service en sus | Taxes & gratuity extra

Cocktails