

# TABLE D'HÔTE

## Le 4 services

79.99\$

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

89.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
Au choix (1) } → Trou Normand } → Interlude	(1) } → Trou Normand } → Interlude
(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

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 végétale aux concombres et bruschetta de poivrons rôtis | *Sweet potato hash browns with Cajun spices, vegan cucumber raita, and roasted pepper bruschetta*

11

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 légumes grillés à la provençale, bocconcini mariné au pesto, mélange printanier, caramel de balsamique et huile de basilic | *Layered grilled vegetables provençal style, bocconcini marinated in pesto, spring mix, balsamic caramel, and basil oil*

16

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*

17

## 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*

14

## 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*

41

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

44

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*

44

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*

56

\*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 croutes 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*

19

## DESSERT

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

15

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

16

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

Pourboire non inclus  
*Tips not included*



# Cocktails

## COCKTAILS SIGNATURES

### SIGNATURE COCKTAILS

	<b>Pied de Cochon</b> <i>Gin de Monocle, Bière d'Épinette</i> <i>Uncle Gin, Spruce Beer</i>	12
	<b>Pink Paradise</b> <i>JP Chenet Rosé Ice, Jus d'ananas, Sirop coco</i> <i>JP Chenet, Rosé Ice, Pineapple Juice, Coco Syrup</i>	13
	<b>Café glacé Cremaglace chocolat</b> <i>Iced Coffee, Cremaglace chocolate</i>	13
	<b>Kraken Mohito</b> <i>Rhum noir, sirop simple, menthe, sucre, soda</i> <i>Dark Rhum, simple syrup, mint, sugar, soda</i>	14
	<b>El Diablo Margarita</b> <i>1800 blanco, t.sec, lime, sirop simple, sauce piquante</i>	15
	<b>Spritz Les Îles</b> <i>Apéritif Les Îles et mousseux</i> <i>Les Îles and sparkling wine</i>	15
	<b>L'Ensoleillé</b> <i>Limoncello, mousseux, soda</i> <i>Limoncello, sparkling wine, soda</i>	15
	<b>Mango Canal</b> <i>Romeo's Gin, Sirop de Mangue, Soda</i> <i>Romeo's Gin, Mango Syrup, Soda</i>	15
	<b>Saint-Laurent Mule</b> <i>Pur Vodka, sirop de gingembre, soda</i> <i>Pur vodka, ginger syrup, soda</i>	15
	<b>Racinette Fizz</b> <i>Rhum Racinette Acolytes, Ananas, Sirop simple,</i> <i>Angostura, Soda, Menthe</i>	15
	<b>Passion du/of Québec</b> <i>Cirka Passion, Ananas, Lime, Sirop simple, chili</i>	15
	<b>Brise de Champagne</b> <i>Champagne, Jus de Lime, Sirop simple, menthe</i>	19

## COCKTAILS CLASSIQUES

### CLASSIC COCKTAILS

Amaretto Sour	10	Margarita	13
Bloody Caesar	11	Mimosa	13
Cosmopolitain	14	Mohito	14
Dry Martini	14	Negroni	16
Espresso Martini	15	Old Fashioned	14
Gin Tonic	10	Piña colada	14
Kir	13	Rhum & Coke	10
Kir Royal	15	Sangria Rge/Bla	10

## SPIRITUEUX | SPIRITS

WHISKEY	SCOTCH	GIN
• C.CLUB 10	• J.WALKER 10	• BEEFEATER 10
• J.DANIEL 10	• CHIVAS 12ANS 12	• PORTAGE 12
• BUSKER 12	• GLENFIDDICH 14	• ROMEO 12
• PROPER NO.12 12		• BOMBAY 12

VODKA	RHUM	TEQUILA
• ABSOLUT 10	• BACARDI (BR) 10	• SAUZA 10
• V.PUR 12	• CARIOCA (BL) 10	• 1800 BLANCO 11
• GREYGOOSE 13	• KRACKEN NOIR 11	• PATRON SILVER 12
◦ RÉGULIER 13	• ST-MARIE 12	• PATRON ANEJO 14
◦ POIRE/PEAR 13	• ACOLYTES 13	• CLASE AZUL 35+
	• PLANTATION 13	

## COGNAC

• COURVOISIER 11
• R.MARTIN VSOP 14

## BRANDY

• ST-RÉMY VSOP 11
-------------------

## LIQUEURS/AUTRES 10\$

### LIQUORS/OTHERS

• AMARETTO	• LONG ISLAND I.T	• CIDRE.GLACE	• SCH.PÊCHE
• BAILEY'S	• PINNEAU CHAR.	• G.MARNIER	• S.COMFORT
• B.CURAÇAO	• RICARD	• KAHLUA	• TRIPLE SEC
• CASSIS	• SAMBUCA	• LIMONCELLO	

## BIÈRES | BEERS

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

## CAFÉ ALCOOLISÉ | LIQUOR COFFEE

<b>Café Irlandais   Irish Coffee</b> <i>Proper 12 Whiskey, Espresso, Sucre, Crème.F</i>	12
<b>Café Brésilien   Brazilian Coffee</b> <i>Brandy, Quartier Orange, Kahlua, Café, Sucre, Crème.F</i>	14
<b>Café Espagnol   Spanish Coffee</b> <i>Rhum Plantasion, T.Sec, Kahlua, Café, Sucre, Crème.F  </i>	14

## MOCKTAILS

<b>Virgin Ceasar   Mary</b>	8
<b>Voile d'été   Summer Sail</b> <i>Jus d'ananas, jus de canneberge, limonade, soda, petit fruits   Pineapple juice, Cranberry juice, limonade, soda, small fruits</i>	10
<b>Virgin Mohito</b> <i>Jus de lime, sirop simple, sucre, menthe, soda, petit fruits   Lime juice, honey syrup, sugar, mint, soda, small fruits</i>	10
<b>Sillage de Gingembre</b> <i>Jus de pomme, sirop de gingembre, citron pressé et eau gazéifiée, petit fruits   Apple juice, Ginger syrup, lemon, sparkling water</i>	10
<b>Mangue Matelot</b> <i>Jus d'orange, sirop de mangue, eau pétillante et jus de lime, petit fruits   Orange juice, Mango Syrup, lime juice</i>	10

<b>Amaretto Fizz</b> <i>Amaretto sans alcool, canneberge, citron, soda   Non-alcoholic Amaretto, cranberry, lemon, soda</i>	11
--	----

<b>Virgin Piña Colada</b>	12
---------------------------	----

## BOISSON NON ALCOOLISÉES NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

▶Eau Eska	Eska Water	
▶Lait	Milk	4
▶Eau gaz 355 ml	Spark.water 355ml	5
▶Eau gaz 750 ml	Spark.water 750ml	9.5
▶Coke	Coke	
▶Coke diète	Diet Coke	
▶Sprite	Sprite	5
▶Ginger Ale	Ginger Ale	
▶Café glacé	Iced Coffee	
▶Limonade	Lemonade	
▶Thé glacé	Iced Tea	6
▶Jus de fruits	Fruit Juice	
▶Shirley Temple	Shirley Temple	
<b>Boisson Chaude</b>		
▶Café	Coffee	
▶Thé	Tea	4.5
▶Chocolat Chaud	Hot Chocolate	
▶Espresso	Espresso	5



V B

## VIN BLANC | WHITE WINE

- 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 45 Cabeça de Toiro Reserva DOC, Tejo, Portugal  
14 50 Marcelin, Gamay, Beaujolais, France  
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 Macie, 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

- 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  
149 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

