

TABLE D'HÔTE


Le 4 services

89.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
(1) Plat Principal	(1) Main Course
 +12\$/18\$ (6 8oz) filet mignon	+12\$/18\$ (6 8oz) Filet Mignon)
(1) Dessert	(1) Dessert
Café/Thé inclus	Coffee/Tea included


Le 5 services

99.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
Au choix (1) } → Trou Normand	(1) } → Trou Normand
→ Vin & Fromage +5\$	→ Wine & Cheese +\$5
(1) Plat Principal	(1) Main Course
 +12\$/18\$ (6 8oz) filet mignon	+12\$/18\$ (6 8oz) Filet Mignon)
(1) Dessert	(1) Dessert
Café/Thé inclus	Coffee/Tea included

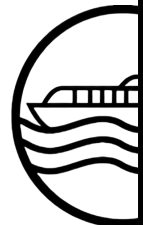
Le 6 services

109.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
Trou Normand	Trou Normand
(1) Plat Principal	(1) Main Course
 +12\$/18\$ (6 8oz) filet mignon)	+12\$/18\$ (6 8oz) Filet Mignon)
Vin & Fromage	Wine & Cheese
(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 végétane 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

Gravlax de saumon à la betterave, mousse de labneh fouettée au citron, croûtons, fines tranches de fenouil à l'orange et aneth | *Beet-cured salmon gravlax, whipped lemon labneh mousse, croutons, thin slices of fennel with orange, and fresh dill*..... **19**

Betteraves deux couleurs, mousse de fromage de chèvre, huile à l'estragon, jeunes pousses de pois, noix de pin torréfiées, échalotes marinées et fleurs | *Two-colored beets, goat cheese mousse, tarragon oil, pea shoots, toasted pine nuts, marinated shallots, and flowers*..... **18**

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*..... **15**

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Suprême de volaille gratinée au Alfred le fermier, sauce crémeuse à la moutarde et aux asperges | *Chicken supreme with Alfred le Fermier cheese, creamy mustard and asparagus sauce*..... **43**

Cuisse de canard confite, demi-glace à l'anis étoilé | *Confit duck leg, star anise demi-glace*..... **47**

Filet de saumon grillé aux herbes du Bas-du-Fleuve, bisque de homard crémeuse et aneth | *Grilled salmon fillet with Bas-du-Fleuve herbs, creamy lobster bisque, and dill*..... **47**



Filet Mignon AAA de boeuf 6|8oz canadien grillé aux épices montréalaise, réduction de glace de viande au cabernet parfumé à la truffe | *6|8oz AAA Grilled Canadian beef Filet Mignon with Montreal spices, reduction of cabernet meat glaze infused with truffles*..... **59/65**

*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.

VIN & FROMAGES | WINE & CHEESE

Sélection de deux fromages accompagnés d'un verre de cidre Domaine Lafrance, raisins et craquelins | *Selection of two cheeses accompanied by a glass of Domaine Lafrance cider, grapes, and crackers*..... **19**

DESSERT

Fondant au chocolat, coulis à la framboise et crémeux au caramel salé | *Chocolate fondant, raspberry coulis, and salted caramel cream*..... **17**

Gâteau au fromage au caramel et crumble avoine et miel | *Caramel cheesecake with oat and honey crumble*..... **18**

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

Pourboire non inclus
Tips not included



Cocktails

COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

	Pied de Cochon <i>Gin de Monocle, Bière d'Épinette</i> <i>Uncle Gin, Spruce Beer</i>	12
	Pink Paradise <i>JP Chenet Rosé Ice, Jus d'ananas, Sirop coco</i> <i>JP Chenet, Rosé Ice, Pineapple Juice, Coco Syrup</i>	13
	Café glacé Cremaglace chocolat <i>Iced Coffee, Cremaglace chocolate</i>	13
	Kraken Mohito <i>Rhum noir, sirop simple, menthe, sucre, soda</i> <i>Dark Rhum, simple syrup, mint, sugar, soda</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	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

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

MOCKTAILS

Virgin Ceasar Mary	8
Voile d'été Summer Sail <i>Jus d'ananas, jus de canneberge, limonade, soda, petit fruits Pineapple juice, Cranberry juice, limonade, soda, small fruits</i>	10
Virgin Mohito <i>Jus de lime, sirop simple, sucre, menthe, soda, petit fruits 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, 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, petit fruits Orange juice, Mango Syrup, lime juice</i>	10

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

Virgin Piña Colada	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	
Boisson Chaude		
▶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

