

TABLE D'HÔTE

Le 4 services

79.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
(1) Plat Principal (+12/19\$ pour filet mignon)	(1) Main Course (+\$12/19 For Filet Mignon)
(1) Dessert	(1) Dessert
Café/Thé inclus	Coffee/Tea included

Le 5 services

97.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
Au choix (1) } → Trou Normand → Vin & Fromage +8\$	(1) } → Trou Normand → Wine & Cheese +\$8
(1) Plat Principal (+12/19\$ pour filet mignon)	(1) Main Course (+\$12/19 For Filet Mignon)
(1) Dessert	(1) Dessert
Café/Thé inclus	Coffee/Tea included

Le 6 services

104.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
Trou Normand	Trou Normand
(1) Plat Principal 🐂 (+12/19\$ pour filet mignon)	(1) Main Course (+\$12/19 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 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, fromage de chèvre à l'aneth | *Yellow beet origami, dill goat cheese*

ENTRÉE | APPETIZER

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

18

Gravlax de saumon aux épices boréales, mousse de labneh fouettée au citron, croûtons, fines tranches de fenouil à l'orange et aneth | *Boreal spice salmon gravlax, whipped lemon labneh mousse, croutons, thin slices of fennel with orange, and fresh*

19

(OPTION 5-6 SERVICE)

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 gratiné au Noyan accompagné d'une sauce au beurre blanc aux cèpes | *Chicken supreme gratinated with Noyan cheese and accompanied by a white porcini butter sauce*.....

45

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

49

Filet de saumon grillé aux herbes du Bas-du-Fleuve accompagnée d'une bisque de homard crémeuse | *Grilled salmon fillet with Bas-du-Fleuve herbs with a creamy lobster bisque*.....

49



AAA

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*.....

61 / 69



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*

48

*Tous les plats sont accompagnés d'un méli-mélo de légumes et d'une mousseline de carottes

** Option Végé disponible sur pré-réservation ou disponibilité à bord seulement

(OPTION 5-6 SERVICE)

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 et crémeux au caramel salé | *Chocolate fondant with a salted caramel cream*.....

18

Gâteau au fromage accompagné d'un coulis de framboises éclatant | *Cheesecake accompanied by a vibrant raspberry coulis*.....

19

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 Mononcle, 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>	16
	Spritz Les Îles <i>Apéritif Les Îles et mousseux</i> <i>Les Îles and sparkling wine</i>	15
	L'Ensoleillé <i>Limoncello, St-Germain, 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>Grey Goose, sirop de gingembre, soda</i> <i>Grey Goose, 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	12	Margarita	14
Bloody Caesar	11	Mimosa	13
Cosmopolitain	15	Mohito	14
Dry Martini	15	Negroni	16
Espresso Martini	16	Old Fashioned	14
Gin Tonic	11	Piña colada	14
Kir	13	Rhum & Coke	11
Kir Royal	15	Sangria Rge/Bla	11

SLUSHY

	Fraise Strawberry	6
	Framboise Bleu Blue	
	Avec Alcohol With Alcohol	+5\$
	Dans un cocktail? In cocktail?	+4\$

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
• GREYGOOSE	• CARIOCA (BL) 10	• 1800 BLANCO 11
• RÉGULIER	• KRAKEN NOIR 11	• PATRON SILVER 12
• POIRE/PEAR 12	• ST-MARIE 12	• PATRON ANEJO 14
	• 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%)	10

CAFÉ ALCOOLISÉ | LIQUOR COFFEE

Café Irlandais Irish Coffee Proper 12 Whiskey, Espresso, Sucre, Crème.F	14
Café Brésilien Brazilian Coffee Brandy, Quartier Orange, Kahlua, Café, Sucre, Crème.F	15
Café Espagnol Spanish Coffee Rhum Plantation, T.Sec, Kahlua, Café, Sucre, Crème.F	15

MOCKTAILS

Virgin Ceasar Mary	9
Voile d'été Summer Sail Jus d'ananas, jus de canneberge, limonade, soda, petit fruits <i>Pineapple juice, Cranberry juice, limonade, soda, small fruits</i>	10
Virgin Mohito Jus de lime, sirop simple, sucre, menthe, soda, petit fruits <i>Lime juice, honey syrup, sugar, mint, soda, small fruits</i>	10
Sillage de Gingembre Jus de pomme, sirop de gingembre, citron pressé et eau gazeifiée, petit fruits <i>Apple juice, Ginger syrup, lemon, sparkling water</i>	10
Mangue Matelot Jus d'orange, sirop de mangue, eau pétillante et jus de lime, petit fruits <i>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	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	5.5



CARTES DES VINS

V B VIN BLANC | WHITE WINE

- 12 46 Catarina, Bacalhôa, Setúbal, Portugal
13 50 Chardonnay, Errazuriz Max, Aconcagua, Chili
15 52 Sauvignon Blanc, Rapaura Springs, Marlborough, Nouvelle-Zélande
52 Perrin Nature, Grenache Blanc, Côte du Rhône, France
56 Pinot Grigio, Santa Margherita, Valdadige, Italie
59 Massovivo, Vermentino, Marchesi de Frescobaldi, Toscane, Italie
85 Sancerre, Henri Bourgeois, Vallées de la Loire, France
89 Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne, France
90 Anjou Effusion, Domaine Patrick Baudouin, Vallée de la Loire, France

V B VIN ROUGE | RED WINE

- 12 45 Cabernet Sauvignon, L'Orangerie, Pays d'Oc, France
13 47 Cabeça de Toiro Reserva DOC, Tejo, Portugal
15 57 Torres Celeste, Crianza, Valée du Duero, Espagne
59 Brouilly, Georges Duboeuf, Beaujolais, France
62  Grenache-Shiraz-Mataro, Gemtree Cinnabar, McLaren Vale, Australie
63 Château Bujan, Côtes de Bourg, Bordeaux, France
65 Chianti Classico Riserva, Rocca delle Macie, Toscane, Italie
68 Pinot Noir, Albert Bichot Origines, Bourgogne, France
73 Pinot Noir, Erath, Oregon, États-Unis
78 Coudoulet de Beaucastel, Côtes-du-Rhône AOP, France
106 Amarone Della Valpolicella DOCG, Tommasi, Vénétie, Italie

V B VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

- 13 48 Belleruche Rosé, M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône, France
54   Pinots Rosé, Domaine St-Jacques, Québec, Canada

V B BULLES | CHAMPAGNE

- 14 49 Blanquette de Limoux, Languedoc-Roussillon, France
19 99 Champagne Brut, Nicolas Feuillatte, Vallée de la Marne, France
149 Veuve Clicquot, Champagne Brut, Montagne de Reims, France
169 Louis Roederer, Champagne Brut, Montagne de Reims, France

Vins et bulles 

Produits locaux | Local products

Vin Biologique | Organic Wine

Taxes et service en sus | Taxes & gratuity extra

