



TABLE D'HÔTE

Le 4 services

94.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
(1) Plat Principal +15\$/23\$ (6 8oz) filet mignon AAA	(1) Main Course +\$15/23\$ (6 8oz) Filet Mignon
(1) Dessert	(1) Dessert
Café/Thé inclus	Coffee/Tea included

Le 5 services

104.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
Au choix (1) { → Trou Normand → Vin & Fromage +7\$	(1) { → Trou Normand → Wine & Cheese +\$7
(1) Plat Principal +15\$/23\$ (6 8oz) filet mignon AAA	(1) Main Course +\$15/23\$ (6 8oz) Filet Mignon
(1) Dessert	(1) Dessert
Café/Thé inclus	Coffee/Tea included

Le 6 services

114.99\$

Les Mises en Bouches	Choice of Starters
(1) Entrée	(1) Appetizer
Trou Normand	Trou Normand
(1) Plat Principal +15\$/23\$ (6 8oz) filet mignon AAA	(1) Main Course +\$15/23\$ (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

SOUPE / SOUP

Velouté de courge rôtie et pommes de terre

Roasted squash & potato velouté

Féta, noisettes torréfiées, baguette au beurre à l'ail

Feta, toasted hazelnuts, garlic-butter baguette

ENTRÉE | STARTERS

Tartelette aux champignons

Wild mushroom tartlet

Fromage de chèvre, patate douce rôtie, noix de Grenoble torréfiées

Goat cheese, roasted sweet potato, toasted walnuts

Gravlax de saumon à la betterave

Beet-cured salmon gravlax

Labneh fouetté au citron, croûtons, fenouil à l'orange et aneth

Lemon whipped labneh, croutons, orange-anise fennel

(OPTION 5-6 SERVICE)

DIGESTIF | DIGESTIVE

Trou Normand à la Crème de citron

Lemon cream Trou Normand

Huile aux herbes mangue-basilic, vodka

Mango-basil herb oil, vodka

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Poitrine de volaille du Québec

Québec chicken breast

Gratiné au Noyan, sauce à la moutarde fumée

Noyan cheese gratin, smoked mustard sauce

Cuisse de canard confite

Duck leg confit

Sauce aux 5 baies

Five-pepper sauce

Filet de saumon du Québec

Québec salmon fillet

Sauce hollandaise, estragon, amandes rôties

Hollandaise sauce, tarragon, roasted almonds



Filet mignon AAA canadien — 6 oz | 8 oz

Canadian AAA filet mignon — 6 oz | 8 oz

Grillé aux épices montréalaises, réduction parfumée à la truffe

Grilled with Montreal spices, cabernet reduction infused with truffle



Steak de chou braisé et rôti

Braised and roasted cabbage steak

Persillade à l'ail, crème d'haricots blancs

Garlic parsley sauce, white bean cream

*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.

(OPTION 5-6 SERVICE)

VIN & FROMAGES | WINE & CHEESE

Sélection de deux fromages du Québec, raisins, craquelins

Selection of two Québec cheeses, grapes, and crackers

Servi avec un verre de Cidre Domaine Lafrance

Served with a glass of Domaine Lafrance cider

DESSERT



Fondant au chocolat

Chocolate fondant

Coulis à la framboise et crémeux au caramel salé

Raspberry coulis, and salted caramel cream

Gâteau au Framboise

Raspberry Cake

Graham au pain d'épices

Gingerbread graham crumble

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



Cocktails

COCKTAILS SIGNATURES

SIGNATURE COCKTAILS

	Pink Paradise JP Chenet Rosé Ice, Jus d'ananas, Sirop coco	13
	Café glacé Cremaglace chocolat Iced Coffee, Cremaglace chocolate	13
	Pied de Cochon Gin de Mononcle, Bière d'Épinette Uncle Gin, Spruce Beer	14
	Kraken Mohito Rhum noir, sirop simple, menthe, sucre, soda Dark Rhum, simple syrup, mint, sugar, soda	14
	El Diablo Margarita 1800 blanco, t.sec, lime, sirop simple, sauce piquante	16
	Spritz Les Îles Apéritif Les Îles et mousseux Les Îles and sparkling wine	15
	L'Ensoleillé Limoncello, St-Germain, mousseux, soda Limoncello, sparkling wine, soda	15
	Mango Canal Romeo's Gin, Sirop de Mangue, Soda Romeo's Gin, Mango Syrup, Soda	15
	Saint-Laurent Mule Grey Goose, sirop de gingembre, soda Grey Goose, ginger syrup, soda	15
	Racinette Fizz Rhum Racinette Acolytes, Ananas, Sirop simple, Angostura, Soda, Menthe	15
	Passion du/of Québec Cirka Passion, Ananas, Lime, Sirop simple, chili	15
	Capitaine Ginger Whiskey Busker, bière de gingembre, sirop de gingembre et lime Whiskey Buskey, ginger beer, ginger syrup and lime	15
	Brise de Champagne Champagne, Jus de Lime, Sirop simple, menthe	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

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	• KAH LUA	• TRIPLE SEC
• CASSIS	• SAMBUCA	• LIMONCELLO	

BIÈRES | BEERS

Sleeman Silver Creek Lager	9.5
Bière en fut Draft Beer	
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 Pineapple juice, Cranberry juice, limonade, soda, small fruits	10
--	----

Virgin Mohito Jus de lime, sirop simple, sucre, menthe, soda, petit fruits Lime juice, honey syrup, sugar, mint, soda, small fruits	10
---	----

Sillage de Gingembre Jus de pomme, sirop de gingembre, citron pressé et eau gazéifiée, petit fruits Apple juice, Ginger syrup, lemon, sparkling water	10
---	----

Mangue Matelot Jus d'orange, sirop de mangue, eau pétillante et jus de lime, petit fruits Orange juice, Mango Syrup, lime juice	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	4
►Lait	Milk	
►Eau gaz 355 ml	Spark.water 355ml	5
►Eau gaz 750 ml	Spark.water 750ml	9.5

►Coke	Coke	
►Coke diète	Diet Coke	5
►Sprite	Sprite	
►Ginger Ale	Ginger Ale	
►Café glacé	Iced Coffee	
►Limonade	Lemonade	6
►Thé glacé	Iced Tea	
►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
- 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

