



# MENU DU SOIR

## DINNER MENU

BISTRO FRANÇAIS

### ENTRÉES APPETIZERS

Pain & beurre HONEYROSE | 8  
Bread & HONEYROSE butter

SALADE DE BETTERAVES | 17   
BEET SALAD

Mousse d'avocat, feta, coulis de betteraves au balsamique blanc  
Avocado mousse, feta, beet coulis with white balsamic

TARTARE DE SAUMON FRAIS | 20  
FRESH SALMON TARTARE

Mayonnaise aux algues et yuzu, herbes fraîches, oignons frits croquants  
Seaweed and yuzu mayonnaise, fresh herbs, crispy fried onions

POIREAU VINAIGRETTE | 17    
LEEK VINAIGRETTE

Servi tiède, miel, xérès, mousse de coco, tuile de pistache et sarrasin  
Served lukewarm, honey, sherry vinaigrette, coconut mousse, pistachio and buckwheat tile

FOIE GRAS MAISON | 28  
HOMEMADE FOIE GRAS

Brioche grillée, chutney de pommes au mélilot, mélange de poivres  
Toasted brioche, sweet clover apple chutney, blended pepper corns

CAPPUCCINO DE BISQUE DE HOMARD | 17  
LOBSTER BISQUE CAPPUCCINO

Crème montée à la fleur de sel, piment d'Espelette, croûton à la truffe  
Fleur de sel whipped cream, Espelette pepper, truffle crouton

SOUPE À L'OIGNON | 17  
ONION SOUP

Oignons caramélisés au madère, croûtons, bouillon maison, gratinée au Gruyère  
Madeira caramelized onions, croutons, homemade broth, gratinated with Gruyère cheese

TERRINE DE CANARD MAISON | 19  
HOMEMADE DUCK TERRINE

Viande de canard et de porc, moutarde maltée maison, pistaches et variété de légumes marinés aigre-doux  
Duck and pork meat, homemade malted mustard, pistachios, and a variety of sweet and sour marinated vegetables

TARTARE DE VEAU AU COUTEAU 3oz | 24  
3oz VEAL TARTARE KNIFE CUT

Crème de petits pois, caviar d'aubergines grillées, croûtons de pain brioché, jaune d'œuf poché à basse température, fines herbes  
Cream of green peas, grilled eggplant caviar, brioche bread croutons, low-temperature poached egg yolk, fine herbs

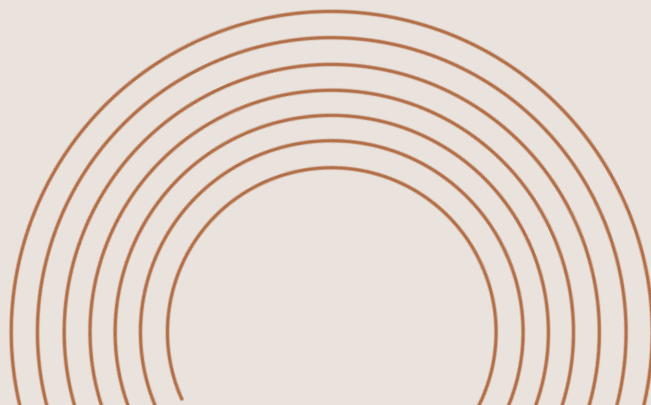
 Végétarien  
Vegetarian

 Végan  
Vegan

 Sans gluten  
Gluten-free

Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus. Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes et plus.

Our prices do not include taxes or service charges. 15% gratuity charge will automatically be added for groups of eight people and more.



## PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

### BURGER COMMODORE | 31

#### COMMODORE BURGER

Boeuf Angus 7 oz, cheddar vieilli, tomates, cornichons, bacon, poivrons fumés, sauce choron maison

Angus beef 7 oz, aged cheddar, tomatoes, pickles, bacon, smoked peppers, homemade choron sauce

### TARTARE DE VEAU AU COUTEAU 6oz | 33

#### 6oz VEAL TARTARE KNIFE CUT

Crème de petits pois, caviar d'aubergines grillées, croûtons de pain brioché, jaune d'œuf poché à basse température, fines herbes, frites et salade

Green peas cream, grilled eggplant caviar, brioche bread croutons, low-temperature poached egg yolk, fine herbs, fries and salad

### SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ DU QUÉBEC | 32

#### QUEBEC GRILLED CHICKEN BREAST

Gratin Dauphinois, champignons sautés aux fines herbes, sauce bordelaise

Gratin Dauphinois, sautéed mushrooms with fine herbs, Bordelaise sauce

### MAGRET DE CANARD RÔTI | 44

#### ROASTED DUCK BREAST

Gratin Dauphinois, légumes du jour sautés, sauce au poivre vert

Gratin Dauphinois, sautéed seasonal vegetables, green peppercorn sauce

### CONTRE-FILET DE BOEUF ANGUS (8 OZ) GRILLÉ | 43

#### GRILLED 8 OZ CAB SIRLOIN STEAK

Servi avec frites, légumes de saison et sauce béarnaise maison

Served with fries, seasonal vegetables and homemade béarnaise sauce

### RIS DE VEAU POÊLÉ | 41

#### PAN-SEARED SWEETBREADS

Purée de panais parfumée au sirop d'érable, légumes sautés et sauce crémeuse au brandy et à la moutarde ancienne

Maple-infused parsnip purée, sautéed vegetables, and creamy sauce with brandy and whole grain mustard

## À PARTAGER - TO SHARE

### HUÎTRES (6 ou 12) | 3.50 / un.ea

#### OYSTERS (6 or 12)

Citron, raifort, mignonette

Lemon, horseradish, mignonette

### ASSIETTE DE CHARCUTERIE | 27

#### CHARCUTERIE PLATE

Prosciutto, rilette de porc, calabrese, salami, croûtons, olives, moutarde au miel

Prosciutto, pork rilette, calabrese, salami, croutons, olives, honey mustard

### ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC | 27

#### QUEBEC CHEESE PLATE

Brie, Louis d'or, Le Douanier, 14 Arpents, noix rôties au miel et sumac servie avec raisins rouges

Brie, Louis d'or, Le Douanier, 14 Arpents, roasted nuts with honey and sumac served with red grapes

### POISSON DU JOUR | PM

#### FISH OF THE DAY

Nage crémeuse de maïs, chorizo confit, maïs, salicornes marinées, popcorn au citron vert et à l'ail, légumes du jour

Creamy corn sauce, confit chorizo and corn, marinated fresh samphire, lime and garlic popcorn, seasonal vegetables

### RISOTTO À LA SAUGE ET LIME | 28

#### SAGE AND LIME RISOTTO

Pecorino, beurre de sauge fraîche, tuile au lime et poivre noir

Pecorino cheese, fresh sage butter, lime tuile with black pepper

### PLEUROTE FUMÉ | 28

#### SMOKED OYSTER MUSHROOM

Purée de chou-fleur au lait de noix de coco, pommes de terre Pont-Neuf, pesto de graines de citrouille rôties

Coconut milk cauliflower purée, Pont-Neuf potatoes, roasted pumpkin seed pesto

### TARTARE DE SAUMON FRAIS | 29

#### FRESH SALMON TARTARE

Mayonnaise aux algues et yuzu, herbes fraîches, oignons frits croquants, frites et salade

Seaweed and yuzu mayonnaise, fresh herbs, crispy fried onions, fries and salad