



# MENU DU SOIR

## DINNER MENU

BISTRO FRANÇAIS

### ENTRÉES - APPETIZERS

#### 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

Pomme Granny Smith, courge spaghetti acidulée, crème sûre, aneth et graines de citrouille

Granny Smith apple, chutney spaghetti squash, sour cream, dill and pumpkin seeds

#### 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 | 24

HOMEMADE FOIE GRAS

Brioche grillée, chutney de pommes au mélilot, mélange de poivres

Toasted brioche, sweet clover apple chutney, blended pepper corns

### À PARTAGER - TO SHARE

#### HUÎTRES (6 ou 12) | 21 / 39

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

#### CRUDO DE PÉTONCLE FUMÉ | 26

SMOKED SCALLOP CRUDO

Kumquat confit, salicorne, gingembre, croustillant d'amande et émulsion au citron kalamansi

Kumquat confit, samphire, ginger, almond crunch, and kalamansi lemon emulsion

#### SOUPE À L'OIGNON | 16

ONION SOUP

Oignons caramélisés au madère, croûtons, bouillon maison et gratinée au Gruyère

Madeira caramelized onions, croutons, homemade broth and gratinée Gruyère

#### PÂTÉ-CROÛTE AUX VIANDES DU QUÉBEC | 18

QUEBEC MEAT PÂTÉ-CROÛTE

Porc, canard, poulet, cognac, pistaches, échalotes confites, gelée aux champignons de Paris

Pork, duck, chicken, pistachios, cognac, candied shallots, button mushroom jelly

Pain & beurre HONEYROSE | 8  
Bread & HONEYROSE butter

#### TARTE FINE | 25

THIN TART

Compotée d'oignons safranée, olives, champignons des bois sautés et fromage Louis d'or

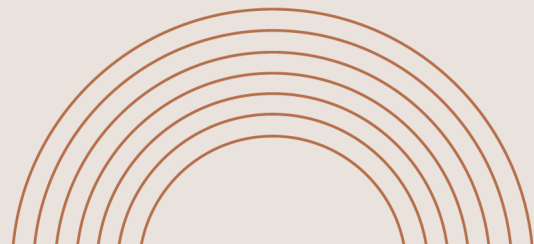
Saffron onion puree, olives, sautéed wild mushrooms and Louis d'Or cheese

#### 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



## PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

### BURGER COMMODORE | 29

#### 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 | 28

#### VEAL TARTARE KNIFE CUT

Mandarine, tabasco, câpres, sauce tonato, croûtons et mesclun de salade  
Mandarin, tabasco, capers, tonato sauce, croutons, salad mesclun

### SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ DU QUÉBEC | 32

#### GRILLED POULTRY OF QUEBEC

Purée de courge butternut parfumée à l'érable, champignon sauté et jus réduit (sans lactose)  
Butternut squash puree flavored with maple, sautéed mushrooms and reduced juice (lactose free)

### MAGRET DE CANARD RÔTI | 36

#### ROASTED DUCK BREAST

Mille-feuille de choux verts et pommes de terre, purée de champignon, sauce au poivre vert frais  
Green cabbage mille-feuille, potato, mushroom puree, fresh green peppercorn sauce

### CONTRE-FILET DE BOEUF ANGUS (8 OZ) GRILLÉ | 38

#### 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

### CÔTE DE VEAU 8 OZ DU QUÉBEC EN

#### VIENNOISE | 58

#### QUEBEC VEAL CHOP 8 OZ, VIENNESE STYLE

Champignons sautés minute, purée de pommes de terre, sauce Bordelaise  
Minute sautéed mushrooms, potatoes puree, Bordelaise sauce

### POISSON DU JOUR | PM

#### FISH OF THE DAY

Röstie de courge spaghetti, garniture à la grenobloise et hollandaise au beurre noisette  
Spaghetti squash rösti, grenobloise topping and hazelnut butter hollandaise

### GNOCCHI À LA PARISIENNE | 28

#### PARISIAN-STYLE GNOCCHI

Béchamel à la courge butternut, muscade, oignon au vinaigre, huile de sauge et tuile dentelle  
Butternut squash béchamel, nutmeg, pickled onions, sage oil and crispy lace

### QUEUE DE HOMARD RÔTIE AU CURRY | 52

#### ROASTED LOBSTER TAIL WITH CURRY

Cannelloni de légumes racines, crème de vin du Jura et béchamel à la courge  
Root vegetables cannelloni, Jura wine cream and pumpkin béchamel

### PLEUROTE FUMÉ | 28

#### SMOKED OYSTER MUSHROOM

Pommes de terre Gabrielle, persillade aux noix de pécan, courge butternut à l'érable  
Gabrielle potatoes, pecan nut persillade, maple butternut squash

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.

 Végétarien  
Vegetarian

 Végan  
Vegan

 Sans gluten  
Gluten-free