



# MENU DU SOIR

## DINNER MENU

BISTRO FRANÇAIS

### ENTRÉES • APPETIZERS

#### SALADE DE BETTERAVES | 17

BEET SALAD

Mousse d'avocat, fromage de chèvre, coulis de betteraves au balsamique blanc

Avocado mousse, goat cheese, beet coulis with white balsamic

#### SALADE CÉSAR | 17

CAESAR SALAD

Sucrines, câpres, croûtons, parmesan, émietté de bacon, sauce César

Sucrines, capers, croutons, parmesan, crumbled bacon, Caesar sauce

Saumon fumé  
Smoked Salmon  
+13

Tofu Grillé  
Grilled Tofu  
+5

Poitrine de volaille grillée  
Grilled chicken breast  
+10

#### POIREAU VINAIGRETTE | 17

LEEK VINAIGRETTE

Servi tiède, miel, vinaigre de xérès, mousse de coco, tuiles de pistache et sarrasin

Served lukewarm, honey, sherry vinegar, coconut mousse, pistachio and buckwheat tiles

#### 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

#### 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

#### FOIE GRAS MAISON | 30

HOMEMADE FOIE GRAS

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

Toasted brioche, sweet clover apple chutney, blended peppercorns

#### TARTARE DE SAUMON FRAIS (3oz - 6oz) | 20 - 29

FRESH SALMON TARTARE (3oz - 6oz)

Crème fraîche faite maison, dés de concombre et de pommes de terre, herbes fraîches, oignons frits

Homemade crème fraîche, diced cucumber and potatoes, fresh herbs, fried onions

#### TARTARE DE VEAU AU COUTEAU (3oz - 6oz) | 24 - 33

VEAL TARTARE KNIFE CUT (3oz - 6oz)

Fenouil mariné, câpres, herbes fraîches, jaune d'œuf, croûtons de brioche au caramel au beurre salé

Marinated fennel, capers, fresh herbs, egg yolk, salted butter caramel brioche croutons

#### PAIN & BEURRE HONEYROSE | 8

BREAD & HONEYROSE BUTTER



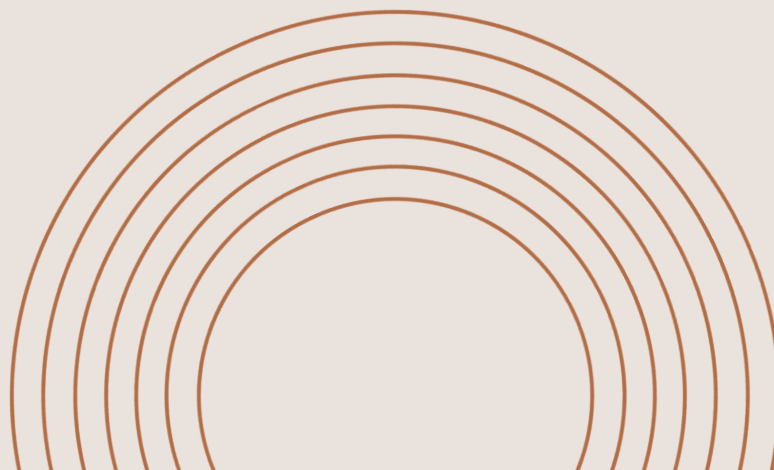
Végétarien  
Vegetarian



Végan  
Vegan



Sans gluten  
Gluten-free



## PLATS PRINCIPAUX • MAIN COURSES

### BURGER COMMODORE | 31

#### COMMODORE BURGER

Bœuf (7 oz), cheddar vieilli, tomates, cornichons, bacon, sauce choron maison, frites, salade

Beef (7 oz), aged cheddar, tomatoes, pickles, bacon, homemade choron sauce, fries, salad

### BURGER DE SAUMON | 31

#### SALMON BURGER

Pain noir aux graines de sésame, galette de saumon maison grillée, tomates, salade, cornichons, sauce à burger lime et saumon fumé, frites, salade

Black bread with sesame seeds, grilled homemade salmon cake, tomatoes, salad, pickles, lime and smoked salmon burger sauce, fries, salad

### SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ DU QUÉBEC | 32

#### QUEBEC GRILLED CHICKEN BREAST

Gratin dauphinois, légumes de saison, sauce aux morilles

Gratin dauphinois, seasonal vegetables, morel 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 (8 oz) GRILLÉ | 43

#### GRILLED SIRLOIN STEAK (8oz)

Servi avec frites, légumes de saison et sauce béarnaise maison

Served with fries, seasonal vegetables and homemade béarnaise sauce

### PENNE PRIMAVERA À L'ITALIENNE | 25 Disponible

#### ITALIAN PENNE PRIMAVERA

Sauce tomate, légumes croquants de saison, pignon de pin, parmesan

Tomato coulis, crunchy seasonal vegetables, pine nuts, parmesan

#### EXTRA FRITES - FRIES | +7

## À PARTAGER - TO SHARE

### HUÎTRES (6 ou 12) | 3.50 / unité / each

#### OYSTERS (6 or 12)

Citron, raifort, mignonette

Lemon, horseradish, mignonette

### PLATEAU DE CHARCUTERIES | 27

#### CHARCUTERIE PLATTER

Prosciutto, rillettes de porc, saucisson calabrais, salami, croûtons, olives, moutarde au miel

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

### PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC | 27 - 54 - 80

#### QUEBEC CHEESE PLATTER

Le Cendrillon, Bleubry, Cendré de Lune, Cantonnier, Sir Laurier, Caprano vieilli servi avec raisins rouges

Le Cendrillon, Bleubry, Cendré de Lune, Cantonnier, Sir Laurier, Caprano aged with red grapes

### POISSON DU JOUR | PM

#### FISH OF THE DAY

Nage crémeuse de maïs, chorizo confit, maïs, salicornes marinées, maïs soufflé 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

### 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

### CÔTE DE VEAU DU QUÉBEC VIENNOISE (12oz) | 64

#### QUEBEC VEAL CHOP, VIENNESE STYLE (12oz)

Légumes de saison, pommes de terre rissolées, sauce bordelaise

Seasonal vegetables, hash brown potatoes, Bordelaise sauce

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.