

MENU DU MIDI

LUNCH MENU

BISTRO FRANÇAIS

ENTRÉES - APPETIZERS

PAIN ET BEURRE HONEYROSE | 8
BREAD & HONEYROSE BUTTER

SOUPE DU JOUR | 10
SOUP OF THE DAY

SOUPE À L'OIGNON | 18
FRENCH OIGNON SOUP

Déglacée au brandy et gratinée au Louis d’Or
Deglazed with brandy and topped with gratineed Louis d’Or Cheese

POIREAUX VINAIGRETTE | 16  
LEEKs VINAIGRETTE

Vinaigrette fumée à la moutarde, condiment à l’ail noir, chips de sarrasin
Smoked mustard vinaigrette, black garlic condiment and buckwheat crisps

ESCARGOTS EN MEURETTE | 19
SNAILS EN MEURETTE

Sauce au vin rouge, lardons, champignons, oignon perlé et herbes fraîches, servis avec pain de campagne grillé
Red Wine Sauce, Bacon Lardons, Mushrooms, Pearl Onions and Fresh Herbs, Served with Toasted Country Bread

TARTARE DE SAUMON | 19 - 29
SALMON TARTARE

Concombre, herbes fraîches, oignons rouges marinés, radis, vinaigrette babeurre et huile verte, servi avec croûtons maison
Cucumber, fresh herbs, pickled red onions, radishes, buttermilk vinaigrette and green herb oil, served with house-made croutons

TARTARE DE BOEUF | 17 - 28
BEEF TARTARE

Cornichons, échalotes, câpres, moutarde, jaune d’œuf confit à la truffe, servi avec croûtons maison
Pickles, shallots, capers, mustard and truffle-infused cured egg yolk, served with house-made croutons

GARNITURES
SIDES

Frites / French fries | 9
Haricots verts / Green beans | 11
Salade verte / Green Salad | 7
Poêlée de champignons frais du Québec / Pan-Seared Quebec Mushrooms | 17
Purée de pommes de terre / Mashed Potatoes | 9
Os à moelle rôti/ Roasted bone marrow | 10

 Sans gluten
Gluten-free

 Végétalien
Vegan

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

SALADE NIÇOISE | 26
NICOISE SALAD
Sucrines, pommes de terre, tomates cerises, œuf mollet, haricots verts, anchois, thon et olives noires
Little gem lettuce, potatoes, cherry tomatoes, soft-boiled egg, green beans, anchovies, tuna and black olives

SALADE ENDIVE | 28
ENDIVE SALAD
Pomme Granny Smith, pacanes caramélisées, bleu d’Elisabeth et vinaigrette crémeuse à l’ail et huile de noix
Granny Smith apple, caramelized pecans, Bleu d’Elisabeth cheese and creamy garlic and walnut oil vinaigrette

SALADE CÉSAR | 22
CAESAR SALAD
Sucrines, câpres, croûtons, parmesan, émietté de bacon, sauce césar
Sucrines, capers, croutons, parmesan, crumbled bacon, Caesar sauce

Garnissez votre salade
Enhance your salad

Saumon fumé
Smoked Salmon
+14

Poitrine de poulet
Chicken breast
+11

BURGER COMMODORE | 31
COMMODORE BURGER
Pain brioché, galette de bœuf, aïoli aux herbes, champignon crinière de lion mariné, tomate, roquette et cheddar, servi avec frites
Brioche bun, beef patty, herb aioli, marinated lion’s mane mushroom, tomato, arugula and cheddar, served with French fries

BURGER DE SAUMON | 29
SALMON BURGER
Pain noir aux graines de sésame, galette de saumon maison, concombre, betteraves Chiogga, sauce à la lime et saumon fumé, servi avec salade verte
Black sesame bun, house-made salmon patty, cucumber, Chiogga beets and lime sauce with smoked salmon, served with a green salad

CONFIT DE CANARD À LA SALARDAISE | 30
DUCK CONFIT À LA SARLARDAISE
Pommes de terre Gabrielle, laitue frisée et jus réduit
Gabrielle potatoes, frisée lettuce and reduced jus

CONTRE-FILET DE BŒUF AAA (10 oz) | 55
AAA BEEF STRIPLOIN (10 〇Z)
Grillé servi avec frites, accompagné d’un choix de sauce béarnaise, de sauce au poivre ou de beurre maitre d’hôtel
Grilled and served with French fries, and your choice of béarnaise sauce, peppercorn sauce or maitre d’hôtel butter

LINGUINE AUX FRUITS DE MER | 44
SEAFOOD LINGUINE

Bisque safranée, moules, homard, crevettes et calmar
Saffron bisque, mussels, lobster, shrimp and calamari

MOULES MARINIÈRES | 29
Vin blanc, ail, échalotes et persil, servies avec frites
White wine, garlic, shallots and parsley, served with French fries

STEAK DE CRINIÈRES DE LION | 35 
LION’S MANE MUSHROOM STEAK

Purée de haricots blancs, champignons enoki marinés, jus de légumes rôtis, salade d’herbes
White bean purée, marinated enoki mushrooms, roasted vegetable jus and herb salad