

COMMODORE

MENU EN CHAMBRE

ROOM SERVICE MENU

BISTRO FRANÇAIS

DIMANCHE AU MERCREDI 17H00 À 21H30 ET JEUDI AU SAMEDI 17H00 À 22H30
SUNDAY TO WEDNESDAY 5:00 P.M. TO 9:30 P.M. AND THURSDAY TO SATURDAY 5:00 P.M. TO 10:30 P.M.

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

Salade de roquette et de salicorne, balsamique blanc, gingembre, miel et croustillants aux amandes

Arugula and samphire salad, white balsamic, ginger, honey and almond chips

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

Les taxes et les frais de service de 15% ne sont pas inclus.
Our prices do not include taxes or service charges of 15%.

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

HOMARD RÔTI | 48

ROASTED LOBSTER

Feuilleté de cipollini confit au balsamique et cognac, céleri-rave, maitake à l'estragon, bisque maison

Balsamic and cognac confit cipollini puff pastry, celeriac, tarragon maitake, homemade bisque

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