



MENU DU MIDI

LUNCH MENU

BISTRO FRANÇAIS


11h30 - 15h00

11:30 am - 3:00 pm

ENTRÉES - APPETIZERS


SALADE VERTE | 11 
GREEN SALAD

SOUPE DU JOUR | 10
DAILY SOUP

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

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

OEUFS EN MEURETTE | 18
POACHED EGGS IN RED WINE

Pochés au vin rouge, champignons, bacon Gaspor, petit croutons

Poached in red wine, mushrooms, Gaspor bacon, small croutons



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten-free



Végan
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.

TABLE D'HÔTE (TH)

Inclue soupe ou salade et plat - Includes soup or salad and main course

PLATS PRINCIPAUX- MAIN COURSES

PLAT DU JOUR | 32 - TH 36
DISH OF THE DAY | MP

SALADE NIÇOISE AU THON CONFIT | 34 - TH 38
NIÇOISE SALAD WITH TUNA CONFIT

Oeuf poché, tomates cerises, haricots verts, pommes de terre, olives noires

Poached egg, cherry tomatoes, green beans, potatoes, black olives

PLEUROTE FUMÉ | 26 - TH 30  
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

BURGER COMMODORE 7OZ | 29 - TH 33
COMMODORE BURGER 7OZ

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

Angus beef, aged cheddar, tomatoes, pickles, bacon, smoked pepper, homemade choron

TARTARE DE SAUMON FRAIS | 29 - TH 33
FRESH SALMON TARTARE

Pomme Granny Smith, courge spaghetti acidulée, crème sûre, aneth et graines de citrouille, servi avec frites et salades

Granny Smith apple, chutney spaghetti squash, sour cream, dill and pumpkin seeds, served with fries and green salad

CANARD CONFIT | 33 - TH 37
DUCK CONFIT

Écrasé de pomme de terre, jus aux abricots, chapelure au cumin et salade Potato mash, apricot juice, cumin breadcrumbs and salad

MACREUSE DE BOEUF | 32 - TH 36
BEEF SCOTER

Braisée au vin rouge et pressé de légumes

Braised in red wine and seasonal vegetables

SANDWICH AU POULET | 26 - TH 30
CHICKEN SANDWICH


Pain de campagne, poulet, moutarde à l'ancienne et fromage suisse fondant servi avec frites et salade verte

Country bread, chicken, whole-grain mustard and melted Swiss cheese, served with fries and green salad

BLANQUETTE DE LA MER | 30 - TH 34
BLANQUETTE OF THE SEA

Pêche du jour, sauce crémeuse au vin blanc et petits légumes de saison

Catch of the day, creamy white wine sauce and seasonal vegetables

CONTRE-FILET DE BOEUF ANGUS (8 OZ) GRILLÉ | 43 - TH 47 
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