



MENU DU SOIR

DINNER MENU

BISTRO FRANÇAIS

ENTRÉES • APPETIZERS

CRÈME DE COURGE | 14

CREAMY SQUASH SOUP

Graines torréfiées, réduction de balsamique, crumble au café, sabayon à la bière brune

Toasted seeds, balsamic reduction, coffee crumble and dark beer sabayon

FOIE GRAS DE CANARD | 32

DUCK FOIE GRAS

Au torchon, chutney de fruits de saison et brioche maison

Torchon-style, served with seasonal fruit chutney and house-made brioche

SOUPE À L'OIGNON | 18

FRENCH ONION SOUP

Déglacée au brandy et gratinée au Louis d'Or

Deglazed with brandy and topped with gratineed Louis d'Or Cheese

POIREAUX VINAIGRETTE | 16

LEEEKS VINAIGRETTE

Vinaigrette fumée à la moutarde, condiment à l'ail noir, chips de sarrasin

Smoked mustard vinaigrette, black garlic condiment and buckwheat crisps

ESCARGOTS À LA 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 BŒUF | 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

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

À PARTAGER - TO SHARE

PAIN & BEURRE HONEYROSE | 8

BREAD & HONEYROSE BUTTER

HUÎTRES | 6 for 21 - 12 for 40

OYSTERS

Mignonette, citron et raifort

Mignonette, lemon and horseradish

HUÎTRES CHAUDES (3) | 15

HOT OYSTERS (3)

Extra | 5.50 unité

Extra oyster | 5.50 each

CAVIAR | PM

Croquettes de pomme de terre, crème fraîche, zeste de citron et ciboulette

Potatoe croquettes, creme fraiche, lemon zest and chives

OS À MOELLE RÔTIS | 19

ROASTED BONE NARROW

Graines de moutarde marinées, salade d'herbes et pain grillé

Pickled mustard seeds, herb salad and toasted bread

SÉLECTION DE CHARCUTERIES DU QUÉBEC | 25

QUEBEC CHARCUTERIE SELECTION

SÉLECTION DE FROMAGES DU QUÉBEC | 25

QUEBEC CHEESE SELECTION

DUO DE CHARCUTERIES & FROMAGES DU QUÉBEC | 37

QUEBEC CHARCUTERIE & CHEESE SELECTION



Végétarien
Vegetarian



Végan
Vegan



Sans gluten
Gluten-free

PLATS PRINCIPAUX • MAIN COURSES

SALADE NIÇOISE | 26

NIÇOISE 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 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

Top your salad with

Saumon fumé
Smoked Salmon
+14

Poitrine de poulet
Chicken breast
+11

LINGUINE AUX FRUITS DE MER | 44

SEAFOOD LINGUINE

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

OMBLE CHEVALIER | 35

ARTIC CHAR

Sucrines grillées, citron confit, aromates provençaux et beurre blanc aux amandes
Grilled little gem lettuce, preserved lemon, Provençal herbs and almond beurre blanc

MAGRET DE CANARD | 37

DUCK BREAST

Sauce bigarade corsée au sirop de bouleau, déclinaison de carottes et oranges brûlées
Rich bigarade sauce with birch syrup, carrot variations and charred oranges

SUPRÊME DE VOLAILLE | 37

CHICKEN SUPREME

Façon vol-au-vent, sauce aux morilles et salade verte
Vol-au-vent style, morel mushroom sauce and green salad

A PARTAGER -TO SHARE

ARRIVAGE DU JOUR | PM

DAILY CATCH

CÔTE DE BŒUF | PM

PRIME RIB OF BEEF

Servie avec 2 sauces au choix: béarnaise, sauce au poivre, demi-glace ou beurre maître d'hôtel
Served with your choice of 2 sauces: bearnaise, peppercorn sauce, demi-glace or maître d'hôtel butter

Ajouter une sauce supplémentaire | +4

Add an extra sauce | +4

CONTRE-FILET DE BŒUF AAA 10 oz | 55

AAA BEEF STRIPLOIN 10 oz

Grillé servi avec frites, accompagné d'un choix de sauce béarnaise, sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel
Grilled and served with French fries, and your choice of béarnaise sauce, peppercorn sauce or maître d'hôtel butter

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

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

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

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.