

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

Mayonnaise aux algues et yuzu, herbes fraîches, oignons frits croquants

Seaweed and yuzu mayonnaise, fresh herbs, crispy fried onions

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 | 28

HOMEMADE FOIE GRAS

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

Toasted brioche, sweet clover apple chutney, blended pepper corns

Pain & beurre HONEYROSE | 8

Bread & HONEYROSE butter

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

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

TERRINE DE CANARD MAISON | 19

HOMEMADE DUCK TERRINE

Viande de canard et de porc, moutarde maltée maison, pistaches et variété de légumes marinés aigre-doux

Duck and pork meat, homemade malted mustard, pistachios, and a variety of sweet and sour marinated vegetables

TARTARE DE VEAU AU COUTEAU 3oz | 24

3oz VEAL TARTARE KNIFE CUT

Crème de petits pois, caviar d'aubergines grillées, croûtons de pain brioché, jaune d'œuf poché à basse température, fines herbes

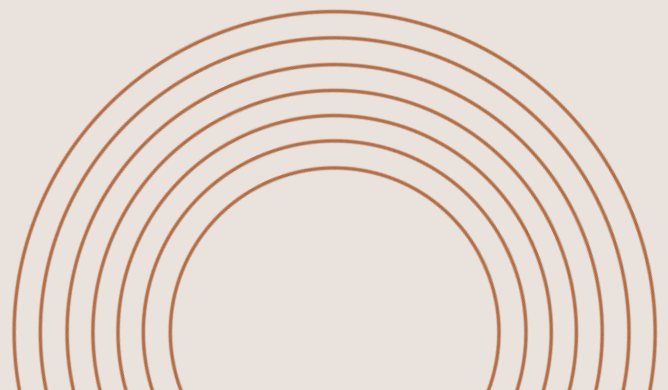
Cream of green peas, grilled eggplant caviar, brioche bread croutons, low-temperature poached egg yolk, fine herbs

 Végétarien
Vegetarian

 Végan
Vegan

 Sans gluten
Gluten-free

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 | 31

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 6oz | 33

6oz VEAL TARTARE KNIFE CUT

Crème de petits pois, caviar d'aubergines grillées, croûtons de pain brioché, jaune d'œuf poché à basse température, fines herbes, frites et salade
Green peas cream, grilled eggplant caviar, brioche bread croutons, low-temperature poached egg yolk, fine herbs, fries and salad

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ DU QUÉBEC | 32

GRILLED POULTRY OF QUEBEC

Gratin Dauphinois, champignons sautés aux fines herbes, sauce bordelaise
Gratin Dauphinois, sautéed mushrooms with fine herbs, Bordelaise 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 ANGUS (8 OZ) GRILLÉ | 43

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

RIS DE VEAU POÊLÉ | 41

PAN-SEARED SWEETBREADS

Purée de panais parfumée au sirop d'érable, légumes sautés et sauce crémeuse au brandy et à la moutarde ancienne
Maple-infused parsnip purée, sautéed vegetables, and creamy sauce with brandy and whole grain mustard

À PARTAGER - TO SHARE

HUÎTRES (6 ou 12) | 3.50 / un.ea

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

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

POISSON DU JOUR | PM

FISH OF THE DAY

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

RISOTTO À LA SAUGE ET LIME | 28

SAGE AND LIME RISOTTO

Pecorino, beurre de sauge fraîche, tuile au lime et poivre noir
Pecorino cheese, fresh sage butter, lime tuile with black pepper

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

TARTARE DE SAUMON FRAIS | 29

FRESH SALMON TARTARE

Mayonnaise aux algues et yuzu, herbes fraîches, oignons frits croquants, frites et salade
Seaweed and yuzu mayonnaise, fresh herbs, crispy fried onions, fries and salad