



MENU DU SOIR

DINNER MENU

BISTRO FRANÇAIS

ENTRÉES • APPETIZERS

SALADE DE BETTERAVES | 17

BEET SALAD

Mousse d'avocat, fromage de chèvre, coulis de betteraves au balsamique blanc

Avocado mousse, goat cheese, beet coulis with white balsamic

SALADE CÉSAR | 17

CAESAR SALAD

Sucrines, câpres, croûtons, parmesan, émiette de bacon, sauce César

Sucrines, capers, croutons, parmesan, crumbled bacon, Caesar sauce

Saumon fumé
Smoked Salmon
+13

Tofu Grillé
Grilled Tofu
+5

Poitrine de volaille grillée
Grilled chicken breast
+10

POIREAU VINAIGRETTE | 17

LEEK VINAIGRETTE

Servi tiède, miel, vinaigre de xérès, mousse de coco, tuiles de pistache et sarrasin

Served lukewarm, honey, sherry vinegar, coconut mousse, pistachio and buckwheat tiles

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

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

FOIE GRAS MAISON | 30

HOMEMADE FOIE GRAS

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

Toasted brioche, sweet clover apple chutney, blended peppercorns

TARTARE DE SAUMON FRAIS (3oz - 6oz) | 20 - 29

FRESH SALMON TARTARE (3oz - 6oz)

Crème fraîche faite maison, dés de concombre et de pommes de terre, herbes fraîches, oignons frits

Homemade crème fraîche, diced cucumber and potatoes, fresh herbs, fried onions

TARTARE DE VEAU AU COUTEAU (3oz - 6oz) | 24 - 33

VEAL TARTARE KNIFE CUT (3oz - 6oz)

Fenouil mariné, câpres, herbes fraîches, jaune d'œuf, croûtons de brioche au caramel au beurre salé

Marinated fennel, capers, fresh herbs, egg yolk, salted butter caramel brioche croutons

PAIN & BEURRE HONEYROSE | 8

BREAD & HONEYROSE BUTTER



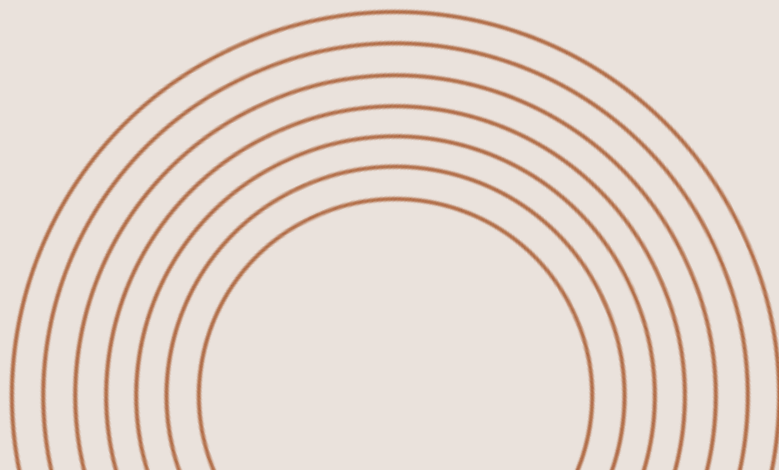
Végétarien
Vegetarian



Végan
Vegan



Sans gluten
Gluten-free



PLATS PRINCIPAUX • MAIN COURSES

BURGER COMMODORE | 31

COMMODORE BURGER

Bœuf (7 oz), cheddar vieilli, tomates, cornichons, bacon, sauce choron maison, frites, salade

Beef (7 oz), aged cheddar, tomatoes, pickles, bacon, homemade choron sauce, fries, salad

BURGER DE SAUMON | 31

SALMON BURGER

Pain noir aux graines de sésame, galette de saumon maison grillée, tomates, salade, cornichons, sauce à burger lime et saumon fumé, frites, salade

Black bread with sesame seeds, grilled homemade salmon cake, tomatoes, salad, pickles, lime and smoked salmon burger sauce, fries, salad

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ DU QUÉBEC | 32

QUEBEC GRILLED CHICKEN BREAST

Gratin dauphinois, légumes de saison, sauce aux morilles

Gratin dauphinois, seasonal vegetables, morel 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 AAA GRILLÉ (10 oz) | 56

GRILLED SIRLOIN STEAK ANGUS AAA (10oz)

Servi avec frites, légumes de saison et sauce béarnaise maison

Served with fries, seasonal vegetables and homemade béarnaise sauce

PENNE PRIMAVERA À L'ITALIENNE | 25 Disponible

ITALIAN PENNE PRIMAVERA

Sauce tomate, légumes croquants de saison, pignon de pin, parmesan

Tomato coulis, crunchy seasonal vegetables, pine nuts, parmesan

EXTRA FRITES - FRIES | +7

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.

À PARTAGER - TO SHARE

HUÎTRES (6 ou 12) | 3.50 / unité / each

OYSTERS (6 or 12)

Citron, raifort, mignonette

Lemon, horseradish, mignonette

PLATEAU DE CHARCUTERIES | 27

CHARCUTERIE PLATTER

Prosciutto, rillettes de porc, saucisson calabrais, salami, croûtons, olives, moutarde au miel

Prosciutto, pork rillettes, calabrese, salami, croutons, olives, honey mustard

PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC | 27 - 54 - 80

QUEBEC CHEESE PLATTER

Le Cendrillon, Bleubry, Cendré de Lune, Cantonnier, Sir Laurier, Caprano vieilli servi avec raisins rouges

Le Cendrillon, Bleubry, Cendré de Lune, Cantonnier, Sir Laurier, Caprano aged with red grapes

POISSON DU JOUR | PM

FISH OF THE DAY

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

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

CÔTE DE VEAU DU QUÉBEC VIENNOISE (12oz) | 64

QUEBEC VEAL CHOP, VIENNESE STYLE (12oz)

Légumes de saison, pommes de terre rissolées, sauce bordelaise

Seasonal vegetables, hash brown potatoes, Bordelaise sauce