



LES REPAS SERVIS

[LES PLATS CHAUDS]

VOLAILLES

<p>LE SUPRÊME DE VOLAILLE EN BROCHE Généreux morceaux de volaille, piments, oignons, champignons servi sur lit de riz, sauce au choix.</p>	23,95 \$
<p>LE PICCATA DE VOLAILLE SORENTINA Escalope de volaille, sauce tomates, glacée de fromage.</p>	24,95 \$
<p>LE PORTEFEUILLE DE VOLAILLE NICO & SA SAUCE BORDELAISE Blanc de volaille farci de jambon & nappé d'une sauce bordelaise.</p>	25,95 \$
<p>LE SUPRÊME DE VOLAILLE ANDALOUSE & BASILIC Poitrine de volaille avec demi-pilon d'aile poêlée, farcie d'une mousse de volaille au basilic & tomates, sauce basilic & citron vert, garnie de dés de tomates, servie sur des vermicelles de légumes.</p>	25,95 \$
<p>LE PAVÉ DE VOLAILLE SAINT-LAURENT Blanc de volaille poêlé, garni de julienne de jambon, champignons émincés & glacé de fromage, nappé d'une sauce au poivre vert.</p>	26,95 \$
<p>LE SUPRÊME DE VOLAILLE SARASOTTA, SAUCE BERCY Poitrine de volaille avec demi-pilon d'aile poêlée, farcie d'une mousse de volaille, de persil, d'échalotes séchées, de vin blanc, de crème 35%, servie sur lit de riz pilaf.</p>	26,95 \$
<p>LA BALLOTINE DE VOLAILLE IMPÉRIALE, SAUCE MALTAISE Blanc de volaille escalopé, farci d'épinards & d'asperges, servi en médaillons sur hollandaise au parfum d'orange.</p>	27,95 \$
<p>LE PAVÉ DE VOLAILLE AU CONFIT D'OIGNONS ROUGES Blanc de volaille poêlé, garni de confit d'oignons rouges au miel & vinaigre balsamique, glacé au brie, sauce au jus.</p>	27,95 \$
<p>LE CUISSOT DE CANARD CONFIT, SAUCE AIGRE-DOUCE À L'ÉRABLE Cuisse de canard confit, servie entière dans une sauce brune aromatisée au sirop d'érable et vinaigre balsamique</p>	28,95 \$

VEUILLEZ PRENDRE NOTE QUE LES TAXES (T.P.S. & T.V.Q.) AINSI QUE LE SERVICE SONT EN SUS.

LES PRIX SONT SUJETS À CHANGEMENTS SANS PRÉAVIS.



LES REPAS SERVIS

[LES PLATS CHAUDS]

BŒUF

LE BŒUF BRAISÉ À LA BOURGUIGNONNE

Cubes de bœuf dans une sauce au vin rouge, garnis de champignons, d'oignons perlés & de lardon, servis sur riz vapeur.

24,95 \$

L'ÉMINCÉ DE BŒUF À LA STROGANOFF

Languettes de bœuf dans une riche sauce crémeuse, garnies de câpres, cornichons à l'aneth, champignons, échalotes françaises, servies sur nouilles aux œufs persillées.

23,95 \$

L'ÉMINCÉ DE BŒUF FORESTIER

Languettes de bœuf, champignons, oignons, lardons dans une sauce au vin rouge demi-glace, servies sur nouilles aux œufs persillées.

23,95 \$

LA BROCHETTE DE FILET DE BŒUF, SAUCE BORDELAISE

Cubes de filet de bœuf, morceaux de poivrons, d'oignons, champignons accompagnés d'une sauce bordelaise: échalotes, vin rouge, demi-glace, poivre noir.

28,95 \$

LA CÔTE DE BŒUF AVEC SAUCE AU CHOIX

Généreuse portion de côte de bœuf, "MARQUE ROUGE"
CATÉGORIE A1, assaisonnée d'épices secrètes, servie avec choix de sauce: au jus ou moutarde de meaux.

30,95 \$

LA LONGE DE BŒUF AUX PLEUROTTE & CAFÉ DE PARIS

Délicieuse tranche de bœuf, rôtie en cuisson lente, nappée de sauce de pleurottes fraîches & café.

31,95 \$

LE FILET DE BŒUF FARCI AU BASILIC & TOMATES SÉCHÉES

Filet de bœuf entier farci avec une duxelle de champignons, tomates séchées & basilic, servi en médaillon, accompagné d'une sauce basilic & citron.

33,95 \$

LE CŒUR DE FILET DE BŒUF AVEC SAUCE CHÂTEAUBRIAND

Tendre filet servi en médaillon, sauce châteaubriand - infusion d'herbes, ail, vin rouge, demi-glace.

33,95 \$

LE FILET DE BŒUF GRILLÉ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

Cœur de filet de bœuf grillé, beurre persil, vin blanc, mignonnette de poivre, jus de citron.

33,95 \$

LE FILET DE BŒUF GOURMAND

Filet de bœuf servi avec un confit d'échalotes sèches accompagné d'une sauce Madère (échalotes, vin de Madère & demi-glace).

33,95 \$

LE TOURNEDOS DE BŒUF ROSSINI

Tendre filet de bœuf, mousse de foie, accompagné d'une sauce madère (échalotes, vin de Madère & demi-glace).

34,95 \$

LE FILET DE BŒUF PERRIGOURDINE

Tendre filet de bœuf servi sur croûton avec une mousse de foie gras, sauce perrigourdine (porto et foie gras).

34,95 \$

LES REPAS SERVIS

[LES PLATS CHAUDS]

VEAU

LE GRENADIN ET LE MÉDAILLON

Grenadin de veau grillé, nappé de sauce au pesto et médaillon de ballotine de volaille "IMPÉRIAL", sauce maltaise.

32,95 \$

LA CÔTE DE VEAU RÔTIE SAUCE ROMARIN OU SAUCE MARSALA

Tendre côte de veau rôtie au four en cuisson lente, accompagnée d'une savoureuse sauce au romarin frais **ou** à la sauce marsala. (échalotes sèches, demi-glace, crème et marsala)

33,95 \$

LA LONGE DE VEAU FARCIE AU THYM FRAIS, SAUCE BERCY

Délicate longe de veau farcie d'une duxelle de champignons et de thym frais avec une sauce composée d'échalotes sèches, vin blanc, thym frais et demi-glace.

33,95 \$

LA LONGE DE VEAU FARCIE À L'ITALIENNE

Longe de veau farcie de tomates séchées, duxelle de champignons d'herbes italiennes et d'une sauce bercy italienne.

33,95 \$

LE FILET DE VEAU AU VINAIGRE DE FRAMBOISES OU SAUCE AU CHOIX

Tête de filet rôtie au four, servie en médaillons sur gastrique au vinaigre de framboises, garnie de framboises fraîches.

33,95 \$



LES REPAS SERVIS

[LES PLATS CHAUDS]

PORC

<p>LA LONGE DE PORC FARCIE, SAUCE AÏOLI Longe de porc désossée, rôtie au four, tomates, ail, oignons, duxelle de champignons, accompagnée d'une sauce avec coulis de tomates, ail et oignons.</p>	22,95 \$
<p>LE FAUX FILET DE PORC À L'AIGRE DOUX DE POMMES Faux filet de porc, sauce aigre doux de pommes.</p>	22,95 \$
<p>LE TOURNEDOS DE PORC, SAUCE DIJONNAISE Filet de porc enrobé de bacon, grillé et servi avec une sauce dijonnaise.</p>	22,95 \$
<p>LA LONGE DE PORC À LA PANCHETTA Longe de porc du Québec, désossée, rôtie au four, farice d'une mousse de porc, bacon italien et épinards, sauce marsala.</p>	23,95 \$
<p>LES NOISETTES DE PORC, SAUCE POMMERAIS Tranches de filet de porc nappées d'une riche sauce aux pommes et à l'eau de vie "Calvados"</p>	24,95 \$
<p>LE MIGNON DE PORC EN ROBE BLANCHE Filet de porc enrobé de mousse de volaille et d'un suprême de volaille servi avec une sauce aux cerises noires <u>ou</u> hydromel <u>ou</u> marsala <u>ou</u> chèvre et pleurottes.</p>	26,95 \$
<p>LE MÉDAILLON DE PORC À LA CRÈME DE BRIE Petit médaillon de filet de porc rôti au four, servi sur sauce crème de brie <u>ou</u> sauce crème de fromage de chèvre et pleurottes.</p>	24,95 \$
<p>LE CARRÉ DE PORC À LA PANCETTA Côte de porc du Québec, désossée et rôtie au four, farcie d'une mousse de porc, bacon italien et épinards, sauce marsala.</p>	26,95 \$





LES REPAS SERVIS

[LES PLATS CHAUDS]

L'AGNEAU

LE JARET D'AGNEAU AUX HERBES

Jaret d'agneau braisé, accompagné d'une sauce porto & baies roses.

24,95 \$

LE GIGOT D'AGNEAU À LA MENTHE POIVRÉE

Rôti de gigot désossé, tranché, nappé d'une sauce à la menthe poivrée fraîche **ou** du coulis de sapin **ou** à la sauce cannelle et gingembre.

26,95 \$

LE PAVÉ D'AGNEAU GRILLÉ AUX HERBES DE PROVENCE ET À L'AIL

Longe d'agneau désossée, rôtie au four et servie en médaillon sur une sauce aux herbes.

27,95 \$

LE CARRÉ D'AGNEAU CLASSIQUE À LA MOUTARDE

Longe courte d'agneau caressée d'ail et de moutarde, rôtie au four, accompagnée du fond de braisage.

33,95 \$

POISSON

LA ROULADE DE SOLE AUX TROIS LÉGUMES

Filet de sole farci de julienne de légumes, nappé d'un velouté de poisson.

21,95 \$

LE PAVÉ DE SAUMON FRAIS À LA FINE FLEUR D'ANETH

Escalope de saumon de l'atlantique, pochée au court tourbillon, nappée d'une sauce à la crème à l'aneth fraîche.

24,95 \$

LE PORTEFEUILLE DE SAUMON FRAIS À LA MOUSSE DE PÉTONCLES

Escalope de saumon en portefeuille, farcie d'une mousse de pétoncles à la crème, cuite à la vapeur et nappée d'une sauce à la liqueur d'anis et courgettes.

28,95 \$

LE COULIBIAC DE SAUMON AU BEURRE DE BASILIC

Escalope de saumon, riz pilaf, tranches d'œuf cuit dur, enrobée d'une pâte feuilletée, servie avec une sauce au beurre blanc et basilic.

28,95 \$

TAXES & SERVICE EN SUS.

LES PRIX SONT SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.