

## **Entrées – Appetizers**

<b>Soupe du jour</b> Soup of the Day	9
<b>Potage St-Germain</b> Split Pea Soup	10
<b>Bouillon à l'oignon, toast gratiné au vieux cheddar</b> Onion Broth with Aged Gratin Cheddar Toast	11
<b>Bisque de homard relevée au gingembre</b> Lobster Bisque Enhanced with Ginger	18
<b>Bouquet de verdure au balsamique, pignons de pin et copeaux de parmesan</b> Mixed Green Salad, Balsamic Dressing, Pine Nuts and Shaved Parmesan	17
<b>Terrine de gibier, confit d'oignon et ses condiments</b> Wild Game Terrine, Onion Compote and Pickled Gherkins	16
<b>Tapenade de chèvre méridionale</b> Goat Cheese Tapenade "Meridionale Style"	17
<b>Raviolis de champignons parfumés à la sauge fraîche</b> Mushroom Ravioli Seasoned with Fresh Sage Sauce	19
<b>Baluchon de lapin confit, sauce bordelaise</b> Rabbit Confit in a Phyllo Dough, Red Wine Sauce	22
<b>Fleur de saumon fumé à l'huile de truffe, croquants de fenouil</b> Homemade Smoked Salmon, Fennel, Truffle Oil	25
<b>Tartare de bœuf</b> Beef Tartare	24
<b>Harmonie de pétoncle et crevette à la vanille, fondue de poireaux</b> Vanilla Flavored Shrimp and Scallop Harmony and Fondue of Leeks	26
<b>Crème brûlée et foie gras de canard poêlé sur toasts de pain d'épices</b> « Crème Brûlée » and Pan Seared Duck Foie Gras on Gingerbread Toasts	28
<b>Salade de homard, vinaigrette à l'huile de noisette et sirop d'érable</b> Lobster Salad with Hazelnut Oil and Maple Syrup Dressing	30

## ***Plats principaux – Mains***

<b><i>Étagé de tofu aux légumes du moment</i></b>	31
Layered Tofu with Market Vegetables	
<b><i>Tournedos de saumon grillé et marinade de poivrons</i></b>	42
Grilled Salmon Fillet with Marinated Bell Peppers	
<b><i>Poisson du jour</i></b>	Prix du Marché
Catch of the Day	
<b><i>Déllice de pétoncles à l'huile de truffes et sa fricassée de champignons</i></b>	48
Scallop Delight with Truffle Oil and Mushroom Fricassee	
<b><i>Homard à la vanille et vin de muscat</i></b>	60
Lobster with Vanilla and Muscat Wine	
<b><i>Bœuf à la bourguignonne</i></b>	36
Beef Bourguignonne	
<b><i>Tartare de bœuf accompagné de salade ou pommes de terre frites</i></b>	36
Beef Tartare with Salad or French Fries	
<b><i>Jarret d'agneau, sauce à l'ail doux</i></b>	40
Lamb Shank, Sweet Garlic Sauce	
<b><i>Suprême de volaille au brie du Québec fondant, crème de sauge</i></b>	36
Chicken Breast Served with Melted Brie and Sage Cream	
<b><i>Cuisse de canard confite, jus à l'ail doux</i></b>	38
Confit Duck Leg, Sweet Garlic Juice	
<b><i>Magret de canard rôti, sauce à l'érable et fruits des champs</i></b>	46
Roasted Duck Breast Flavoured with Maple Syrup and Wild Berries	
<b><i>Filet mignon de bœuf aux cinq poivres et cognac</i></b>	58
Beef Filet Mignon Seasoned with Five Peppercorns and Cognac	
<b><i>Carré d'agneau rôti et sa ratatouille niçoise</i></b>	59
Roasted Rack of Lamb with "Niçoise Style" Ratatouille	
<b><i>Côte de veau, sauce forestière</i></b>	59
Veal chop, mushroom sauce	
<b><i>Filet de bœuf façon Rossini et son jus au porto</i></b>	64
Beef Fillet Rossini Style with Port Wine	