

## *Nos Potages*

<i>Potage du jour</i>	<i>\$4.95</i>
<i>Soup of the day</i>	
<i>Bisque de homard maison</i>	<i>\$8.95</i>
<i>Lobster bisque</i>	
<i>Soupe à l'oignon à la Blanche de Chambly, croûtons de bleu l'Ermite</i>	<i>\$8.95</i>
<i>Onion soup</i>	

## *Nos Entrées*

<i>Échevelé de laitue, chips de pancetta, parmesan, vinaigrette maison au cidre de pommes</i>	<i>\$6.95</i>
<i>Mixed salad</i>	
<i>Feuilleté d'escargots sauce fromagère, thym et julienne de jambon</i>	<i>\$6.95</i>
<i>Escargot</i>	
<i>Rillettes de saumon de l'Atlantique et crevettes nordiques sur pumpernickel</i>	<i>\$6.95</i>
<i>Salmon and Shrimps</i>	
<i>Noix de pétoncle poêlées sur raquette, vinaigrette à la lime</i>	<i>\$6.95</i>
<i>Scallops</i>	
<i>Quiche de ris de veau maison, coulis de cresson et tomates en dés</i>	<i>\$7.95</i>
<i>Calf sweet bread</i>	
<i>Saumon fumé accompagné de blinis au sarrasin, labneh du Bédouin à la menthe et aneth</i>	<i>\$7.95</i>
<i>Smoked salmon</i>	
<i>Akaawi de St-Robert tiède sur salade méditerranéenne aromatisée aux herbes</i>	<i>\$7.95</i>
<i>Akaawi cheese</i>	
<i>Foie gras torchon fait maison, figues confites au porto, pain d'épices</i>	<i>\$12.95</i>
<i>Foie Gras</i>	

*PRIX SUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS*

## *Nos Plats Principaux*

<i>Arrivage du pêcheur</i>	<i>\$16.95</i>
<i>Catch of the day</i>	

<i>Suprême de volaille farcis de Chaliberg, risotto et champignon en ballottine, sauce Ivoire</i>	<i>\$16.95</i>
<i>Chicken</i>	
<i>Saumon poêlé deux couleurs, beurre blanc à l'orange</i>	
	<i>\$19.95</i>
<i>Salmon</i>	
<i>Cuisses de canard confit, sauce framboise et coriandre fraîche</i>	<i>\$19.95</i>
<i>Duck legs</i>	
<i>Tresse de mignon de porc au chutney maison</i>	<i>\$19.95</i>
<i>Pork</i>	
<i>Jarret d'agneau braisé, jus de marmite réduit</i>	<i>\$22.95</i>
<i>Lamb shank</i>	
<i>Venaison de viande Richelieu, sauce claire à la fleur d'ail</i>	<i>\$24.95</i>
<i>Venaison</i>	
<i>Contrefilet de boeuf, demi-glace au Brandy et poivre</i>	<i>\$24.95</i>
<i>Ribsteak</i>	
<i>Bavette de veau du Québec, beurre aux tomates séchées et ciboulette</i>	<i>\$26.95</i>
<i>Veal flank</i>	
<i>Sauté de crevettes et pétoncles sauce homardine</i>	<i>\$27.95</i>
<i>Schrimps &amp; scallops</i>	
<i>Filet mignon de boeuf Angus certifié sauce au vin rouge, béarnaise ou poivres vert de Madagasc</i>	<i>\$34.95</i>
<i>Beef tenderloin with a choice of three sauces Herb &amp; red wine, Madagascar green pepper or bearnaise</i>	
<i>Carré d'agneau en croûte de moutarde de Meaux</i>	<i>\$37.95</i>
<i>Rack of lamb</i>	

## *Nos Desserts*

<i>Folie de notre Pâtissière</i>	<i>\$4.95</i>
<i>Our pastry chef's surprise</i>	
<i>Salade de fruits</i>	<i>\$4.95</i>
<i>Fruit Salad</i>	
<i>Crème brûlée surprise</i>	<i>\$5.95</i>
<i>Crème brûlée</i>	
<i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>	<i>\$5.95</i>
<i>Chocolate smooth cake &amp; vanilla ice cream</i>	
<i>Tarte fine aux pommes et glace au thé vert (cuisson 10 minutes)</i>	<i>\$6.95</i>
<i>Thin crust apple pie (preparation 10 minutes)</i>	
<i>Poire pochée au vin rouge</i>	<i>\$6.95</i>
<i>Poached pear</i>	
<i>Sabayon de fruits au pomme de glace du Clos St-Denis</i>	<i>\$8.95</i>
<i>Apple cider sabayon</i>	

**PRIX SUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS**