

## Potages / Soups

*Potage de la table d'hôte*  
*Table d'hôte soup*

5.75\$

*Potage aux oignons caramélisés à l'érable et poivre de la Jamaïque*  
*Caramelized onion soup flavoured with maple and Jamaican allspice*

5.75\$

- ❖ *Les oignons espagnols sont caramélisés avec du sirop d'érable et cuits dans un bouillon de bœuf et du poivre de la Jamaïque (5 épices)*

*Spanish onions caramelized with maple syrup and cooked in beef broth and Jamaican allspice*

*Soupe de poissons aux croûtons et sa rouille à l'estragon*  
*Fish soup with its tarragon "rouille" and croutons*

7.50\$

- ❖ *Les crevettes, pétoncles, poisson blanc, saumon et légumes sont vivement sautés dans de l'huile d'olive et cuits avec du vin blanc et un fumet de poisson. Le tout est mis en purée et servi avec une mayonnaise épicée et tomatée à l'estragon et des croûtons*

*Shrimps, scallops, white fish, salmon and vegetables eagerly sauteed in olive oil and cooked in white wine and fish fumet, then pureed and served with spicy tomato tarragon mayonnaise and croutons*



## Entrées / Appetizers

*Rillettes de sanglier aux échalottes confites au vin de bleuets* 6.00\$  
*Wild boar "rillettes" with braised shallots in blueberry wine*

- ❖ *Le sanglier, qui a cuit longuement dans du vin rouge épicié et des bleuets, est écrasé à la fourchette*

*Wild boar cooked lengthily in spiced red wine and blueberries then crushed with a fork*

*Salade panachée au fromage de chèvre frais de la Biquetterie de Chénéville, vinaigrette à la framboise* 6.75\$  
*Mixed greens with fresh goat cheese from la Biquetterie in Chénéville with raspberry dressing*

*Fricassée d'escargots aux champignons et au lard fumé* 8.50\$  
*Mushrooms and bacon escargot fricassée*

- ❖ *Huit escargots sont cuits dans un fond brun, légèrement crémé, avec champignons et lard fumé*

*Eight escargots cooked in slightly creamed brown stock with mushrooms and bacon*

*Mousse de foie gras de canard de la ferme Palmex au parfum du jour* 9.00\$  
*Duck foie gras mousse from Palmex farm with flavour of the day*

- ❖ *Flan de foie gras légèrement cuit, recouvert d'une gelée de vin doux*

*Foie gras purée lightly cooked, covered with sweet wine jelly*

*Feuilleté de pleurotes, portobellini, cremini et shiitake*  
*Pleurotus, portobellini, cremini and shiitake on puff pastry*

10.00\$

- ❖ *Les champignons sont sautés vivement, cuits dans un velouté brun de volaille et servis sur un feuilleté*

*Mushrooms eagerly sautéed, cooked in brown poultry velouté and served on puff pastry*

### *De notre fumoir / From our smoking kiln*

*Nos poissons sont marinés au sirop d'érable et au sel puis fumés à froid au bois d'érable*

*Our fishes are marinated with maple syrup and salt, then cold-smoked using maple wood*

*Saumon et pétoncles fumés, julienne de céleri rave, mayonnaise à la ciboulette et à la betterave*

*Smoked salmon and scallops with celery root "julienne", chive and beet mayonnaise*

10.25\$

*Dieu a fait l'aliment, le Diable le cuisinier...*

*God created food, the Devil the cook...*

*James Joyce - Ulysse*

## Spécialités / Main Courses

*Filet de saumon de l'Atlantique poché, sauce à la citronnelle et aux herbes* 18.50\$

*Poached Atlantic salmon filet, herbs and lemongrass sauce*

- ❖ *Saumon poché cinq minutes servi avec une sauce à base de vin blanc, fumet de saumon, crème, échalotes, herbes fraîches et citronnelle*

*Salmon poached for five minutes and served with white wine, salmon fumet, cream, shallot, fresh herbs and lemongrass sauce*

*Confit de canard du lac Brôme à la brune et à la blonde* 18.75\$

*Brôme Lake duck confit with green and black peppercorn sauce*

- ❖ *Cuisse de canard marinée deux jours avec du thym, romarin, coriandre, poivre, ail et sel, cuite longuement au four, servie avec une sauce à base de vin blanc, crème, fond de canard et poivre vert et une deuxième sauce au vin rouge, fond de canard et poivre noir*

*Duck leg marinated for two days with thyme, rosemary, coriander, pepper, garlic and salt, lengthly cooked in oven and served with white wine, cream, duck stock and green peppercorn sauce, a second sauce is made of red wine, duck stock and black peppercorn*

*Suprême de volaille farcie à la crevette, sauce au parfum de cèpes de Bordeaux, porto et échalotes* 19.25\$

*Shrimp-stuffed chicken breast with king bolet, port wine and shallot sauce*

- ❖ *Suprême de poulet rôti, servi avec une sauce à base de porto, fond brun de poulet, poudre de cèpes de Bordeaux et échalotes*

*Roasted chicken breast served with port wine, brown chicken stock, king bolet powder and shallot sauce*

*Lapin braisé aux bleuets sauvages et poivre noir* 19.50\$

*Braised rabbit with wild blueberry and black peppercorn*

- ❖ *Cuisse et gigolette de lapin braisées dans du vin rouge épicié (genièvre, laurier, thym, poivre, romarin). Les bleuets sont ajoutés au dernier moment.*

*Rabbit thigh and gigolette braised in spiced red wine (juniper, bay leaf, thyme, pepper, rosemary), blueberries are added at the last*

*moment*

**Pot au feu de la mer à l'estragon**  
*Tarragon seafood and fish stew*

20.75\$

- ❖ *Saumon, crevettes, pétoncles, aiglefin et légumes pochés dans un bouillon à base de poisson, vin blanc, tomate et estragon*

*Salmon, shrimp, scallop, haddock and vegetables poached in white wine, tomato and tarragon fish broth*

**Feuilleté de pétoncles, sauce coriandre, gingembre et citron vert**  
*Scallops in puff pastry with coriander, ginger and lime sauce*

21.50\$

- ❖ *Les pétoncles sont poêlées et servies avec une sauce à base de velouté de poisson, vin blanc, coriandre, gingembre et citron vert*

*Pan-fried scallops are served with fish velouté, white wine, coriander, ginger and lime sauce*

**Filets d'agneau poêlés, sauce au romarin, tomates séchées et petits légumes**

22.50\$

*Pan-fried lamb filets with rosemary, dried tomato and small vegetables sauce*

- ❖ *Les filets d'agneau sont poêlés et servis avec un jus d'agneau parfumé au romarin, vin blanc, brunoise de légumes et dés de tomates séchées maison*

*Pan-fried lamb filets served with lamb "jus" aromatized with rosemary, white wine, vegetable "brunoise" and diced homemade dried tomatoes*

**Pavé de boeuf au poivre vert**  
*Green peppercorn beef filet mignon*

24.75\$

- ❖ *Filet de bœuf poêlé, sauce à base de vin blanc, fond de boeuf, crème et poivre vert de Madagascar*

*Pan-fried beef tenderloin with white wine, beef stock, cream and green Madagascar peppercorn sauce*

## Desserts / Desserts

### De Notre Chocolaterie / From our Chocolate Shop

*Mousse au chocolat noir et noisettes caramélisées* 7.00\$  
*Dark chocolate mousse and caramelized hazelnut*

- ❖ *Chocolat noir mi-amer fondu, mélangé à un sabayon et des blancs d'œufs en neige, parsemé de noisettes hachées enrobées de caramel*

*Semi-bitter dark chocolate melted, mixed to zabaglione and fluffed eggs whites, sprinkled with chopped caramel-covered hazelnuts*

*Assiette de chocolats noirs maison* 7.00\$  
*Dark homemade chocolate platter*

- ❖ *1 chocolat farci, 3 figurines, 1 truffe, 1 pâte de fruit, 1 tartelette au caramel et à la noisette*

*1 stuffed chocolate; 3 figurines; 1 truffle; 1 pâte de fruit; 1 caramel and hazelnut tart*

*Bavarois à la mangue et au chocolat noir, sauce au rhum brun* 7.00\$  
*Mango and dark chocolate bavarian cake with dark rum sauce*

- ❖ *Première couche : purée de mangue, crème fouettée et gélatine; deuxième couche : chocolat et crème fouettée. Servi avec une sauce à base de lait, jaune d'œuf, sucre et rhum brun*

*First layer: mango puree, whipped cream and gelatine, second layer: chocolate and whipped cream, served with milk, egg yolk, sugar and dark rum sauce*



*Terrine glacée aux trois chocolats, sauce à l'orange et zeste confit à la grenadine*

7.25\$

*Three chocolate iced terrine, orange sauce with grenadine candied orange zest*

- ❖ *Les chocolats noir, au lait et blanc sont mélangés à des jaunes d'oeufs, du sucre, de la crème fouettée et congelés dans une terrine. La sauce est faite de caramel et de jus d'orange. Les zestes d'orange, cinq fois blanchis, sont cuits dans un sirop de grenadine.*

*Dark, milk and white chocolates mixed to egg yolks, sugar, whipped cream and frozen in a terrine. Caramel and orange juice sauce. The orange zests are blanched five times and cooked in grenadine syrup*

*Plateau de dégustation Choco-Pinard (+6.25\$ AVEC/WITH TABLE D'HÔTE)*  
*Chocolate and wine sampling tray*

13.25\$

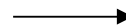
- ❖ *1 chocolat farci; 3 figurines; 1 truffe; 1 pâte de fruit, cerises, bleuets et framboises à l'eau-de-vie accompagnés de 3 verres (25ml chacun): Porto Tawny Junior Fonseca; Vin de Marquise du vignoble l'Orpailleur de Dunham; Liqueur de fruits rouges maison*

*1 stuffed chocolate; 3 figurines; 1 truffle; 1 pâte de fruit, brandied cherries, blueberries and raspberries, served with 3 glasses (25ml each): Tawny Junior Fonseca; Orpailleur winery Vin de Marquise from Dunham; Homemade red-fruit liquor*



*Si vous désirez déguster ce plateau à deux, nous pouvons vous servir trois autres verres pour un supplément de 6.25\$*

*If you wish to share the above, we offer 3 more glasses for an additional  
\$6.25*



## Autres desserts / Other desserts

*Sorbet maison à la framboise, sauce aux bleuets sauvages et feuille de citron vert* 6.50\$

*Homemade raspberry sherbet with wild blueberry and lime leaf sauce*

- ❖ *Une purée de framboise est ajoutée à un sirop et mis en sorbetière. Les bleuets sont cuits dans une infusion de jus d'orange et feuille de citron vert.*

*Raspberry puree added to syrup and put in ice-cream maker, blueberries cooked in orange juice and lime leaf infusion*

*Trio de sorbets maison* 6.50\$

*Homemade sherbets trio*

- ❖ *3 sorbets (framboise, mangue et citronnelle) servis sur un miroir de coulis de fruits*

*3 sherbets (raspberry, mango and lemongrass) served on mirror of fruit coulis*

*Crème caramel à l'orange et au triple sec* 6.50\$

*Orange and triple sec caramel custard*

- ❖ *Un mélange de lait, oeuf, sucre, zeste d'orange et triple sec cuit dans un moule caramélisé. La sauce est faite de jus d'orange et de caramel*

*Mixture of milk, egg, sugar, orange zest and Triple Sec cooked in caramelized mould, orange juice and caramel sauce*

*Coulis de framboise avec fruits* 7.00\$

*Raspberry coulis with fruits*

- ❖ *Melon miel, cantaloup, orange, pamplemousse, ananas, pomme et purée de framboise*

*Honeydew, cantaloup, orange, grapefruit, pineapple and apple with raspberry purée*



*Nougat glacé au pralin d'érable et au rhum*  
*Iced nougat with maple praline and rum*

7.00\$

- ❖ *Sabayon à l'érable mélangé à de la crème fouettée, de la meringue et des noisettes caramélisées, congelé et servi avec une sauce anglaise au rhum*

*Maple zabaglione mixed with whipped cream, meringue and caramelized hazelnuts, frozen and served with rum custard sauce*

*Assiette de fruits à l'eau-de-vie*  
*Brandied fruit platter*

7.25\$

- ❖ *Framboises, bleuets et cerises longuement macérés dans de l'eau-de-vie et du sucre*

*Raspberries, blueberries and cherries lengthily macerated in brandy and sugar*

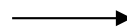
## *Fromages / Cheeses*

*Assiette de fromages*  
*Cheese platter*

7.75\$

- ❖ *Paillot de chèvre de Portneuf, Cantonnier au lait cru de Warwick, Mamirolle de Plessisville, Vieux cheddar (2 ans) de l'Isle-aux-Grues, Fourme d'Ambert d'Auvergne de France*  
*(Servi avec pomme, canneberges séchées et amandes)*

*Goat cheese "paillot" from Portneuf; Raw-milk Warwick Cantonnier; Plessisville Mamirolle; 2-year old cheddar from Isle-aux-Grues; Fourme d'Ambert of Auvergne de France*  
*(Served with apple, dried cranberries and almonds)*



# Cafés & Infusions Coffees & Infusions

*Compris dans la Table d'hôte*  
*Included with Table d'hôte*

*Nos thés et infusions sont en feuilles et infusés dans de petites théières*  
*Our teas and infusions are in leaves and infused in small tea pots*

|   |               |
|---|---------------|
| <i>Café 100% Arabica, torréfié mi-noir</i><br><i>100% Arabica coffee, medium-dark roast</i> | <i>2.75\$</i> |
| <i>Thé de Ceylan</i><br><i>Tea from Ceylon</i>  | <i>2.75\$</i> |
| <i>Thé Earl Grey du Sri Lanka</i><br><i>Earl Grey tea from Sri Lanka</i>                    | <i>3.00\$</i> |
| <i>Thé vert de Chine</i><br><i>Green tea from China</i>                                     | <i>3.00\$</i> |
| <i>Infusion de camomille d'Égypte</i><br><i>Camomile infusion from Egypt</i>                | <i>3.00\$</i> |
| <i>Infusion de menthe fraîche</i><br><i>Fresh mint infusion</i>                             | <i>3.25\$</i> |

*Non Compris dans la Table d'hôte*  
*Not included with Table d'hôte*

|  |               |
|--|---------------|
| <i>Espresso, Espresso décaféiné</i><br><i>Espresso, decaffeinated espresso</i>         | <i>3.25\$</i> |
| <i>Cappuccino, Cappuccino décaféiné</i><br><i>Cappuccino, Decaffeinated cappuccino</i> | <i>3.95\$</i> |
| <i>Cafés aromatisés</i><br><i>Flavoured coffees</i>                                    | <i>7.75\$</i> |

- ❖ *Espagnol / Spanish* (Tia Maria, Brandy)
- ❖ *Irlandais / Irish* (Irish Mist, Irish Whisky)
- ❖ *Brésilien / Bresilian* (Tia Maria, Brandy, Cointreau)
- ❖ *Rhum brun et érable / Dark rhum and maple*

## ~ Digestifs ~

### Armagnac 30ml (1 once)

Armagnac St-Vivant  
 Bas-Armagnac, Hors d'Âge, Château  
 Du Tariquet

5.75\$

Calijo, Rougemont, Michel Jodoin

Calvados, Boulard

9.50\$ Calvados, Pays d'Auge, 8 ans d'âge, Groult

5.75\$

5.75\$

8.50\$

### Calvados 30ml (1 once)

### Cognac 30ml (1 once)

V.S. Rémy Martin  
 V.S.O.P. Courvoisier  
 Grande Champagne M. Forgeron  
 XO Grande Champagne, Premier Cru,  
 Delamain

6.50\$

Vieille Prune d'Alsace, Massenez

7.25\$ Poire Williams, Massenez

12.00\$ Eau-de-vie de framboise sauvage, Massenez

Marc de Gewurztraminer, Massenez

15.00\$ Grappa Stravecchia, 1988

Eau-de-vie de poire William, Étienne Brana

Eau-de-vie de framboise, Étienne Brana

6.50\$

7.25\$

7.75\$

7.25\$

8.25\$

9,50\$

9,50\$

Coffret, Secrets de fruits, 3 X 50ml

Étienne Brana

65,00\$

### Eaux-de-vie 30ml (1 once)

### Liqueur / Liqueur 30ml (1 once)

Sambucca Blanc ou Noir  
 Amaretto  
 Bailey's Irish Cream  
 Crème de Menthe Blanche  
 Crème de Menthe Verte  
 Tia Maria  
 Cointreau  
 Drambuie  
 Chicoutai (Mûres des Marais)  
 Sortilège (Érable & Rye)  
 Grand Marnier  
 Belle de Brillet

5.00\$

Porto, Tawny, Fonseca

5.25\$ Muscat de Beaumes-de-Venise

5.25\$ Porto, Late Bottled Vintage,

5.25\$ Taylor Fladgate, 2001

5.25\$ Maury, 10 ans d'âge, Vignerons de Val d'Orbieu

5.25\$ Porto, Tawny, 10 ans d'âge, Otima, Warre

5.75\$ Porto, Tawny, 20 ans d'âge, Graham's

6.00\$

6.00\$

6.50\$

7.00\$

5.25\$

5.95\$

6.25\$

6.75\$

8.25\$

11.50\$

### Vin doux naturel & Porto Sweet Wine & Port 60ml (2 onces)

# *Vin Doux / Sweet Wine*

## *Canada*

|   |      |       |         |
|---|------|-------|---------|
| <i>Vidal, Ice Wine, Inniskillin, Niagara Peninsula</i>            | 2006 | 50mL  | 13,75\$ |
| <i>Vidal, Select Late Harvest, Inniskillin, Niagara Peninsula</i> | 2006 | 375mL | 32,95\$ |

## *France*

|   |      |       |          |
|---|------|-------|----------|
| <i>Jurancon 'Symphonie de Novembre', Domaine Cauhapés</i>                           | 2004 | 375mL | 36,00\$  |
| <i>Sauternes, Château Suduirault, grand cru classé</i>                              | 2002 | 375mL | 60,00\$  |
| <i>Alsace, Reising, Sélection de Grain noble, cuvée Ernest, Domaine Schumberger</i> | 1999 |       | 177,00\$ |
| <i>Sauternes, Château d'Yquem, Lur-Saluces, grand cru classé</i>                    | 1990 |       | 625,00\$ |
| <i>Sauternes, Château d'Yquem, Lur-Saluces, grand cru classé</i>                    | 1989 |       | 675,00\$ |

## *Europe & Nouveau Monde*

## *Europe & New World*

|  |      |       |         |
|--|------|-------|---------|
| <i>Moscato d'Asti, Nivole, Michele Chiarlo, Italie</i> | 2007 | 375mL | 27,75\$ |
| <i>Porto, Vintage, Quinta Do Bomfim, Dow, Portugal</i> | 1988 | 375mL | 39,75\$ |

