

# Le Restaurant



Deux salons semi-privés pouvant  
accueillir jusqu'à 12 et 40 personnes



# Le petit-déjeuner

## Le plaisir santé

### Le fruité

Assiette de fruits frais avec yogourt  
ou fromage cottage

### La crêpe

Nature avec sirop d'érable ou en éventail  
avec une compotée de pommes aux épices

### La gaufre

Gaufre, tombée de petits fruits,  
caramel de la Chocolaterie du Vieux Beloeil

### Le pain doré

Tranches de pain aux noix et raisins de notre  
boulangier, sirop d'érable et fruits frais

### La Verrine

Céréales mueslix avec yogourt à la vanille  
et fruits frais

## Les classiques

### L'œuf à votre goût

Au plat, poché ou brouillé, servi avec pommes de  
terre, viande de votre choix, rôties et fruits frais

### L'omelette

Garnie à votre goût servie avec pommes de terre et  
fruits frais

### Le bagel

Bagel rôti, saumon fumé maison et fromage à la  
crème, pommes de terre rissolées, tomates et laitue

### L'étagé

Muffin anglais servi avec confit de pintade de  
St-Antoine, œuf tourné, cheddar fondu, tomate,  
laitue et pommes de terre

### Suggestion matinale

Œuf cuisiné au gré du chef avec sa garniture

# Les pauses

## Pause déjeuner

Plateau de fruits tranchés

Viennoiseries

Jus, café, thé, tisane

8.25\$/pers

## Pause matinale

Viennoiseries

Jus, café, thé, tisane

5.25\$/pers

## Pause café

Jus, café, thé, tisane

3.50\$/pers

## Pause sucrée

Biscuits maison ou panier de fruits

Jus, café, thé, tisane

6.25\$/pers

## Pause rafraîchissement

Liqueur, eau minérale

Café, thé, tisane

4.50\$/pers

# *Le* lunch

## *Les* entrées

Le potage

Salade du moment

Entrée du chef

## *Plats* principaux

Pâtes du jour façon Rive-Gauche

Salade de canard de Marieville, en trois temps

Poisson du jour selon l'arrivage

Filet de porcelet

Onglet de bison grillé, sauce aux champignons

## *Les* desserts

Création du pâtissier

Salade de fruits frais et sorbet maison

*Café, thé ou tisane*

# Le souper

## Les entrées

Étagé de légumes grillés, fromage de chèvre, vinaigrette aux noix de pin et cappuccino de cèpes

Saumon fumé, mi-cuit à l'unilatérale, pommes de terre de Monsieur De Celles, crème sûre à l'aneth et poivre au citron

Carpaccio de cerf de Boileau légèrement fumé, foie gras de canard au sel, vinaigrette au miel de sarrasin

Ris de veau façon Général Tao, salade de betterave crue et papaye au pavot

Crabe des neiges en feillantine, mousseline d'artichaut à l'huile de truffe, vinaigrette à la coriandre et gingembre

Escalope de foie gras poêlée, déglacée au vinaigre d'érable sur pain brioché, accompagnée de folle laitue aux fruits rouges

## Le potage ou la salade

Potage ou salade du moment

## Plats principaux

Suprême de pintade de la ferme Antoine rôti, palet de céleri-rave à l'huile de noisettes et beignet de foie gras, sauce réduction de porto

Cuisse de lapin braisée de Stanstead à la pistache, jus court au foie gras, pommes de terre grelots et écrasé de panais au beurre noisette

Pavé de saumon de l'Atlantique poêlé, salsifis à la vanille et morilles, émulsion de foie gras

Éventail de magret de canard de Marieville rôti, pommes de terre darphin et courges butternut, jus de canard réduit à la framboise

Filet de boeuf saisi au beurre, pommes de terre grelots, jus de veau réduit monté au beurre et Madère

Dorade Royale cuite à l'unilatérale et crevettes poêlées à l'huile d'aromates, mousseline d'épinards et endive braisée

Filet de veau rôti et crevette géante, tagliatelle maison et pleurote de St-Ourse, sauce whisky et crustacés

## Les desserts

La crème brûlée, vanille bourbon, biscotti lime et gingembre

Parfait glacé à la rhubarbe, mousse de fromage et tombée de fruits rouges, Fine Arlette caramélisée

Tiramisu à l'érable version Rive-Gauche

Terrine de chocolat et beignet de banane, sauce tiède au chocolat blanc et Baileys

L'ananas vanillé et rôti, caramel de rhum et Piña Colada

## Café, thé ou tisane