



NOS SOUPES

SOUPE DE POISSONS

Traditional French fish soup served with croutons, Swiss cheese and rouille

12.50

SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE

Traditional gratinated French Onion Soup

\$ 11.50

CRÈME DE CITROUILLE

Pumpkin Cream Soup

NOS SALADES

\$ 8.00

LIT DE MESCLUN VINAIGRETTE A LA MOUTARDE ANCIENNE

Mixed greens old fashion grain Dijon mustard vinaigrette

\$ 8.50

SALADE DE JEUNES ÉPINARDS AU CHÈVRE CHAUD

Baby spinach Salad with Hot Goat Cheese Crouton

\$ 13.50

ASPERGES VERTE GRILLEES AVEC MANCHEGO ET WHITE

TRUFFLE OIL VINAIGRETTE

Grilled Green asparagus manchego cheese

\$12.50



NOS ENTREES

CRÉPES AU CRABE

Crabs meat crêpes

\$ 14.50

RISOTTO SAFRANÉ DE HOMARD

Maine lobster Risotto Safran

\$ 19.50

TARTARE DE THON AU GINGEMBRE ET CAPRES

Tuna Tartar with Ginger, Sea weed salad and Capers

\$ 15.50

LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE

6 escargots from Burgundy with garlic butter in their own shell

\$ 14.50

ESCALOPE DE FOIE GRAS POELÉE

Seared Duck Liver served with late harvest wine glass

\$ 25.50

CUISSES DE GRENOUILLES SAUTEES PERSILLADE

Frog legs sautéed with olive oil garlic and parsley

\$14.50



MAIN COURSE

LE FILET DE DAURADE SAUTÉ SAUCE A L'AMERICAINE
Mahi filet sautéed lobster sauce

\$27.50

PAPILLOTTE DE CABILLAUD AUX HERBES FRAICHE
Cod fish papillote with fresh herbs

\$26.50

LA TRUITE SAUTÉE AU BEURRE AMANDINE
Idaho trout boneless sautéed almonds butter

\$ 28.50

LA SOLE DE DOUVRES BELLE MEUNIÈRE
Sautéed Dover Sole with lemon butter sauce

\$ 54.00

LE FILET DE SAUMON POCHÉ SAUCE A L'ECHALOTTE
Poached salmon filet shallots sauce

\$ 28.50

COTE DE VEAU SAUTÉ SAUCE CHAMPIGNON AU CALVADOS
Veal chop sautéed mushrooms calvados sauce

\$ 34.50

CONFIT DE CANARD AVEC SES POMMES SARLADAISE
Duck leg confit with sautéed truffle potatoes

\$ 32.50

LA BALLOTINE DE CAILLE ROTIE SAUCE FRAMBOISE
Boneless quails roasted raspberry sauce

\$ 27.50

**LE CARRÉ D'AGNEAU ROTI EN CROUTE DE FROMAGE DE
CHÈVRE AU JUS DE VIANDE**
Roasted rack of lamb goat cheese crust au jus

\$32.50

BOEUF BOURGUIGNON
Braised beef stew with red wine

\$28.50