



TABLE D'HÔTE

4 SERVICES – 39 \$

Incluant une entrée, un potage, un plat principal, dessert et café | Including an appetizer, soup, main course, dessert and coffee
Servie en Salle à manger L'Ambroisie de 18 h30 à 21 h | Served in the main dining room L'Ambroisie from 6 :30 PM to 9 :00 PM
Frais de service 15% et taxes en sus | Gratuities 15% and taxes extra

**Coeur de Boston et endives belges,
feta et noix de Grenoble, vinaigrette aux framboises**

Boston and Belgian endive salad, feta and Grenoble walnuts, raspberry vinaigrette

Mousse de foie de lapin au madère et confit de carottes au gingembre

Rabbit liver mousse with Madeira, carrot confit and croutons

**Rotolo au fromage ricotta, sauce tomate italienne
au parfum de Provence et épinards frits**

Ricotta cheese and spinach rotolo, italian tomato sauce
with Provence herbs and fried spinach

Potage du moment

Soup of the day

**Consommé double de bœuf
et juliennes de légumes racines**

Beef consommé with julienne root vegetables

PLATS PRINCIPAUX

Accompagnés de pommes de terre du jour et de légumes
Served with potatoes and vegetables

Suprême de volaille, sauce aux mangues et coulis de poivrons doux

Chicken supreme, mango sauce and sweet pepper coulis

Onglet de bœuf double A, 6 onces, cuit sur le grill, sauce au poivre

Double A beef flank steak, 6 ounces, on the grill, pepper sauce

Pavé de saumon frais de l'Atlantique cuit vapeur, au beurre blanc et ciboulette

Atlantic fresh salmon fillet, steamed, white butter and chives

Foie de veau de lait accompagné de compote d'oignons rouges, sauce aux petits oignons

Milk-fed veal liver with red onion compote sauce

Tortellini sauce rosée, bocconcini au pesto et tapenade d'olives noires

Tortellini with rosée sauce, pesto bocconcini and black olive tapenade

Crème brûlée au chocolat 55% du Yucatan - « Crème brûlée » with Yucatan 55% chocolate

Gâteau choco-poire – Pear and chocolate cake

Tarte au sucre à la crème – Sugar and cream pie

Coupe de fruits – Fruit salad

Gâteau pommes et épices, sauce au rhum – Apple and spices cake, rum sauce

Ce menu est à titre indicatif seulement puisque les éléments le composant varient au gré des saisons. Nous ferons l'impossible pour respecter vos restrictions en lien avec les allergies mais prenez note que, malgré nos efforts, tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

À LA CARTE

Extra TH (SUPPLÉMENT EN TABLE D'HÔTE) À La Carte (PLAT SEULEMENT)

Salade César avec parmesan, lardons et croûtons, accompagnée de tomates et citron Cesar salad with parmesan cheese, bacon and croutons, served with tomatoes and lemon	3 \$	9 \$
Escargots à la bourguignonne, beurre à l'ail Bourguignonne style snails with garlic butter	3 \$	9 \$
	Gratin / Gratin 2 \$	
Soupe à l'oignon gratinée aux fromages Suisse et mozzarella Onion soup with Swiss cheese and mozzarella	4 \$	8 \$
Croustillant de champignons, crème, vin blanc et moutarde de Meaux, garni de portobello, shiitake et ses baies roses Mushrooms on a puff pastry, white wine and mustard of Meaux cream sauce, garnished with porto bello and shiitake	4 \$	11 \$
Saumon fumé et ses garnitures; câpres, agrumes et brunoise d'oignons Smoked salmon with garnish; capers, citrus and onion brunoise	8 \$	14 \$
Tartare de saumon de l'Atlantique avec câpres, agrumes et brunoise d'oignons rouges Atlantic's salmon tartar with capers, citrus and onion brunoise	10 \$	16 \$

PLATS PRINCIPAUX

Linguines au poivre et ail, alla casa, noix de pin, tombée de tomates fraîches, oignons verts et ¼lb de crevettes Pepper and garlic linguine, « alla casa », pine nuts, fresh tomatoes, green onion and ¼lb of shrimp	3 \$	26 \$
Longe de morue poêlée, sauce diplomate et crevettes nordiques Fillet of cod, Diplomate sauce and northern shrimps	4 \$	27 \$
Jarret d'agneau braisé au tamari, poivrons rouges et sirop d'érable Lamb shank braised with tamari, red pepper and maple syrup	5 \$	28 \$
Steak et frites, bœuf de catégorie double A cuit sur le grill Steak and fries, 8 ounces of double A category beef cook on the grill	8oz. 5 \$	28 \$
	12oz. 9 \$	32 \$
Filet mignon, 9 onces de bœuf de catégorie double A cuit sur le grill, sauce au poivre Filet mignon, 9 ounces of double A category beef cook on the grill, pepper sauce	13 \$	40 \$
Entrecôte, 14 onces de boeuf de catégorie double A cuit sur le grill Rib steak and fries, 14 ounces of double A category beef cook on the grill	17 \$	40 \$
Les langoustines (8) au beurre à l'ail Langoustines (8) and garlic butter	23 \$	46 \$
Terre et Mer, filet mignon, 5 onces de boeuf catégorie double A cuit sur le grill, et 4 langoustines, beurre à l'ail Surf and Turf, filet mignon, 5 ounces of double A category beef cook on the grill, and 4 langoustines, garlic butter	24 \$	47 \$

This menu is for information purposes only since the component elements can vary according to the seasons. We will do our utmost to comply with the restrictions related to allergies, but note that despite our efforts, all our dishes may contain traces of allergens.