

—BEAVER HALL—

BRASSERIE FRANÇAISE DE L'EUROPEA

ENTRÉES À LA CARTE

Velouté ou potage du jour, et ses biscottis au parmesan (13\$)

La soupe à l'oignon gratinée et porto (21\$)

Le cappuccino de homard à la truffe (9\$)

Salade César gourmande et crémeuse (19\$)

Les œufs mimosa au foie gras (17\$)

Saumon fumé de Monsieur Émile et chèvre chaud Mesclun miel-limette (23\$)

LES PLATS

Gros pétoncles poêlés,
son risotto aux champignons et sauce Béarnaise (49\$)

Le homard grillé signature au beurre à l'ail et
son risotto crémeux (68\$)

La bavette de bœuf Angus, sauce aux échalotes et vin rouge,
pommes de terre mousseline truffée ou pommes frites (43\$)

NOS GRILLADES

Châteaubriand de filet
mignon de bœuf Angus
AAA, beurre maitre
d'hôtel :

12oz. 105\$

16oz 135\$

Tomahawk de boeuf
canadien AAA, beurre
maitre d'hôtel (40oz)
160\$

Accompagnements :

Pomme de terre
mousseline truffée ou
pommes frites

Sauces :

Échalotes ou Béarnaise

MENU DÉGUSTATION SIGNATURE

EN 6 SERVICES

100\$

Les bouchées apéritives



Notre fameux cappuccino de homard
à la truffe



1^{ère} entrée mystère autour des produits
de la mer



2^e entrée mystère autour de la viande



Le plat de résistance du chef



Les desserts gourmands de nos pâtisseries
Friandises et gourmandises.

*Ce menu est servi pour l'ensemble des
convives menu différent chaque semaine.

CLASSIQUES

Steak tartare signature fait à
table. Croutons dorés,
mesclun et pommes frites.
(entrée) (plat)
25\$ 35\$

Tartare de thon en Aioli de
wasabi, « corn flakes »,
avocat au sésame et pince de
homard.
(entrée) (plat)
28\$ 38\$

Steak de filet mignon de
bœuf black Angus 8oz flambé
à table, brandy, poivre vert,
crème, frites et béarnaise
69\$

Steak de filet mignon de
bœuf black Angus 8oz flambé
à table, porto, morilles,
crème, frites et béarnaise
90\$

LES DESSERTS

Le dessert du jour de nos pâtisseries (16\$)

Les crêpes Suzette flambées à table (17\$)