

—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 (19\$)

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

Salade césar gourmande et crémeuse (19\$)

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 boeuf Angus, sauce aux échalotes et vin rouge,
pommes de terre mousseline ou pommes frites (43\$)

LA TABLE D'HÔTE

MIDI ET SOIR

60\$

Velouté d'asperges et poireaux, crème légère
et biscottis aux tomates séchées.

OU

Émincé de veau de lait du Québec et
crèmeuse de thon, crousti-fondant de petits
légumes.



Médailon de morue d'Islande au beurre, sauce
hollandaise. Poêlée de haricots vert, tomates
et échalotes.

OU

Filet mignon de porc du Québec rôti,
mousseline de pomme de terre et rapinis
grillés. Jus de viande corsé.



La planche de fromage, mousseline au sapin
baumier.

OU

Pain perdu tradition, crème glacée vanille
Maison et chantilly.

NOS SPÉCIAUX DU JOUR

Le croque-monsieur,
béchamel et frites (15\$)

Les oeufs mimosa aux copeaux
de foie gras (19\$)

Côte de boeuf grillée*

Plat végétarien (30\$)

*Selon le marché

CLASSIQUE

Notre steak tartare signature
fait à table.

Croutons dorés, mesclun et
pommes frites.

(entrée) (plat)
25\$ 35\$



Notre tartare de thon en Aioli
de wasabi, « corn flakes »,
avocat au sésame et pince de
homard.

(entrée) (plat)
28\$ 38\$



Notre steak flambé à table
Filet mignon de bœuf black
angus 8oz, brandy, poivre vert,
crème. Frites et sauce
béarnaise
(69\$)

LES DESSERTS

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

Les crêpes Suzette flambées à table (17\$)

Assortiment de fromages, la coupe (5\$)