

AUX CHANTIGNOLES

STEAKHOUSE

ENTRÉES

PAIN MAISON AU TOURNESOL beurre de romarin fumé, pollen d'abeille	6
HUÎTRES BEAUSOLEIL sauce cocktail, mignonette, raifort	18
PÉTONCLES prosciutto, chou-fleur, poire, noisettes	19
TARTARE DE BŒUF garnitures traditionnelles	21
CARPACCIO DE BŒUF sauce moutarde et raifort	17
TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS salade mesclun, vinaigrette à la truffe, sauce fromage Adoray	17
SOUPE À L'OIGNON foie gras, fromage Tête à Papineau, croûtons	16

SALADES

PIEUVRE GRILLÉE fenouil, pomme, caramel à la bière Jack Rabbit	18
LAITUE ICEBERG bacon, tomate, oignon rouge, fromage bleu, vinaigrette aux herbes et babeurre	15
BETTERAVES burrata, kale, noisettes	16
SALADE CÉSAR romaine artisan, pancetta, croûtons, œuf mollet, parmesan,	16

*Le seul temps pour manger léger c'est
pendant que le steak cuit.*

- Julia Child

PLATS PRINCIPAUX

FILET VIVANEAU topinambours, fromage de chèvre beurre blanc, couscous israélien	38	BOUILLABAISSSE moules, palourdes, crevette, saumon, morue, fenouil, tomates, servie avec pain	39
TERRE ET MER filet mignon 8 oz, queue de homard, champignons king, rapinis, pommes de terre croustillantes, sauce périgourdine	74	JARRET D'AGNEAU polenta crémeuse, ratatouille fumée, huile d'estragon	35
BIFTECK D'ALOYAU DE VEAU carottes, tomates cerise, pomme de terre juliette, sauce chimichurri	38	BURGER DE BŒUF ANGUS brie, lardons et oignons, roquette, poivron rôti, sauce bbq maison, frites	28

STEAKS & CÔTES

NY STRIP 12 oz	42	POULET DE GRAIN FERME DES VOLTIGEURS	35
BIFTECK RIBEYE 16 oz	55	CARRÉ D'AGNEAU	45
FILET MIGNON 8 oz	48	FILETS DE TRUITE KENAUK	32
ONGLET DE BŒUF 10 oz	38	CÔTELETTE DE PORC NAGANO	38

BŒUF CANADIEN ANGUS CERTIFIÉ AAA

GARNITURES

Queue de homard	18
Foie gras poêlé	13
Crevettes scampi	10
Au poivre	4
Œuf de cane frit	5

*Bons amis, bonne bouffe,
bon temps!*

Chef: Jean-François Osborne

À CÔTÉS

8 chacune

Aubergine rôtie, ail confit, poireaux, noix de Grenoble
Champignons locaux
Courge poivrée, canneberges, jalapeño
Pommes de terre croustillantes, chimichurri, pecorino
Mini carottes et panais rôtis
Purée de pommes de terre
Poutine, fromage Montebello

SAUCES

3 chacune

Cognac
Champignons
Bordelaise
Poivre vert
Chimichurri
Périgourdine

Partager, c'est en profiter.
#MomentsLCM

Maitre D'hôtel: Marie-France Dupuis

AUX CHANTIGNOLES

STEAKHOUSE

TABLE D'HÔTE

62

ENTRÉES

HUÎTRES BEAUSOLEIL

sauce cocktail, mignonette, raifort

TARTARE DE BŒUF

garnitures traditionnelles

SOUPE À L'OIGNON

foie gras, fromage Tête à Papineau, croûtons

LAITUE ICEBERG

bacon, tomate, oignon rouge, fromage bleu, vinaigrette aux herbes et babeurre

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS

salade mesclun, vinaigrette à la truffe, sauce fromage Adoray

SALADE CÉSAR

romaine artisan, pancetta, croûtons, œuf mollet, parmesan, anchois blancs

STARTERS

OYSTERS BEAUSOLEIL

cocktail sauce, mignonette, horseradish

STEAK TARTARE

traditional garnishes

FRENCH ONION SOUP

foie gras, Tête à Papineau, croutons

WEDGE SALAD

bacon, tomato, red onion, blue cheese, herbed buttermilk dressing

MUSHROOM TARTELETTE

mesclun salad, Adoray cheese, truffle vinaigrette

CAESAR SALAD

artisan romaine, pancetta, croutons, poached egg, parmesan, white anchovies

PLATS PRINCIPAUX

ONGLET DE BŒUF 10 oz*

POULET DE GRAIN* FERME DES VOLTIGEURS

CÔTELETTE DE PORC* NAGANO

FILETS DE TRUITE* KENAUKE

BAVETTE 8 oz*

BURGER DE ANGUS

brie, lardons et oignons, roquette, poivron rôti, sauce bbq maison, frites

CES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC DES POMMES DE TERRE DU JOUR ET LÉGUMES DE SAISON PRÉPARÉS PAR NOTRE ÉQUIPE CULINAIRE.

MAIN COURSES

HANGER STEAK 10 oz*

GRAIN-FED CHICKEN* VOLTIGEURS FARM

PORK CHOP* NAGANO

TROUT FILETS* KENAUKE

FLANK STEAK 8 oz*

ANGUS BURGER

brie, lardons and onions, arugula, roasted pepper, house bbq sauce, fries

THESE MAIN COURSES ARE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND POTATOES OF THE DAY PREPARED BY OUR CULINARY TEAM.

*Bons amis, bonne bouffe,
bon temps!*

*Partager, c'est en profiter.
#MomentsLCM*

CAFÉ, THÉ ET DESSERT INCLUS
COFFEE, TEA AND DESSERT INCLUDED

Chef: Jean-François Osborne

Maitre D'hôtel: Marie-France Dupuis

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones. Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

Taxes et services en sus | Table de 8 et plus, 15 % applicable - Taxes & gratuities not included | For groups of 8 and more, 15% is applicable 2019-12-12