

GOURMET
MONVILLE

15h >
23h

ENTRÉES | Starters

SOUPE DU JOUR 10
Soup of the day

POULPE 15
Octopus

Poulpe cuit sous vide, chorizo de Charlevoix, sauce vin blanc et paprika, échalotes braisées, gaufrettes de pommes de terre maison

Octopus cooked sous vide, Charlevoix chorizo, white wine and paprika sauce, braised shallots, homemade potato gaufrettes

CHOU-FLEUR 13
Cauliflower

Chou-fleur rôti, beurre noisette, câpres, roquette, parmesan Regianno

Roasted cauliflower, brown butter, capers, aragula, Regianno parmesan

CARPACCIO DE CERF ROUGE 15
Red deer carpaccio

Carpaccio de cerf rouge, salade de tournesol et vinaigrette au Xérès, noix de pacane, thé du Labrador, tomme du Québec

Red deer carpaccio, sunflower and sherry vinaigrette salad, pecan nuts, Labrador tea, Quebec tomme cheese

DUMPLING JIAOZI 14
Jiaozi Dumpling

Dumpling au porc ou végétarien, ponzu, daikon, radis marinés

Pork or vegetarian dumpling, ponzu, daikon, pickled radishes

SALADE CÉSAR 12
Ceasar salad

Bacon de joue de porc fumé de la ferme Gaspor, vinaigrette maison

Cheek bacon from Gaspor farm, house vinaigrette

PLATEAU DE FROMAGES D'ICI 16
Terroir cheese board

Trois fromages locaux, petits légumes, chutney de fruits, croûtons

Plate of three cheeses, vegetables, fruits chutney, croutons

PLATEAU DE CHARCUTERIES D'ICI 17
Terroir charcuteries board

Trois charcuteries locales, légumes marinés, petite salade, croûtons

Plate of three charcuteries, pickled vegetables, small salad, croutons

GOURMET
MONVILLE

15h >
23h

PLATS PRINCIPAUX | Main courses

SALADE CÉSAR REPAS 26
Large Ceasar salad

Bacon de joue de porc fumé de la ferme Gaspor et filet de saumon ou poitrine de poulet de la ferme des Voltigeurs, vinaigrette maison

Cheek bacon from Gaspor farm and salmon filet or Voltigeurs farm chicken breast, house vinaigrette

COURGES ET ENDIVES 26
Squash and endives

Courges, graines de tournesol, endives braisées, remoulade de champignons de saison, salade verte aux pommes vertes et tomme du Québec, Vermouth

Panko crusted butternut squash ring, sunflower seeds, braised endives, mushrooms remoulad, green salad with apples and Vermouth, Quebec tomme cheese

SAUMON ET PÉTONCLES 31
Salmon and scallops

Saumon et pétoncles poêlés, arancini de truffe et parmesan Reggiano, purée de pois vert, salade verte, sauce vierge de betterave

Salmon and seared scallops, Reggiano parmesan and truffle arancini, pea puree, green salad, beetroot sauce

POULET DE LA FERME DES VOLTIGEURS 28
Chicken from Voltigeurs Farm

Poulet de la ferme des Voltigeurs cuit sous vide, polenta poêlée, sauce Chasseur aux champignons de saison, purée de carottes

Voltigeurs farm chicken cooked sous vide, seared polenta, Chasseur sauce with seasonal mushrooms, carrot puree

ENTRECÔTE DE BOEUF DU QUÉBEC 32
Quebec beef striploin

Entrecôte (225g), jus à l'estragon et moutarde, purée du jour, pommes de terre grelot confites au beurre, légumes du marché

Striploin (225g), tarragon and mustard jus, butter confit grelot potatoes, puree of the day, market vegetables

MAGRET DE CANARD 29
Duck magret

Magret de canard rôlé mariné avec miel local et whisky, céleri rave, riz sauvage du Canada, sauce caramel et pacanes

Seared duck magret marinated with local honey and whiskey, celery root, wild rice, pecan caramel sauce

GOURMET
MONVILLE

15h >
23h

PLATS PRINCIPAUX | Main courses

JARRET DE PORCELET 29
Braised piglet hock

Jarret de porcelet de la ferme Gaspor, rhum Plantation, sauce à l'ananas, salade de choux de Bruxelles, pommes de terre Colcannon

Braised piglet hock from Gaspor farm, Plantation rum, pineapple sauce, Brussel sprout salad, Colcannon potatoes

DESSERTS | Desserts

CRÈME BRÛLÉE 12

GÂTEAU AU FROMAGE 12
Cheese cake

TARTE DE SAISON 12
Seasonal tart