

*Bienvenue au*  
**Restaurant La Verrière**

*Gastronomie et Raffinement*

*C'est un immense plaisir de vous recevoir dans notre environnement.*

*Bon appétit !*

\*\*\*

*Welcome to*  
**Restaurant La Verrière**

*Gastronomy & Refinement*

*It is our pleasure to welcome you in our environment.*

*Bon appétit!*

**Cafés & Digestifs / Coffees & Digestives**

**Café Brésilien / Brazilian Coffee**

*Cognac, Grand Marnier, Tia Maria et crème fouettée*  
*Cognac, Grand Marnier, Tia Maria, and whipped cream*

6.5

**Café Espagnol / Spanish Coffee**

*Cognac, Tia Maria et crème fouettée*  
*Cognac, Tia Maria, and whipped cream*

6.5

**Café Irlandais / Irish Coffee**

*Irish mist & Jameson*

6.5

**Café Spécial Verrière / Special Verrière**

*Frangelico & Cognac*

6.5

**Café D'Amour**

*Amaretto & Cognac*

7.5

**Stinger**

*Cognac et crème de menthe blanche*  
*Cognac and crème de menthe*

6.

**Black Russian**

*Kahlua & vodka*

6.

**Pop sicle**

*Liqueur de melon et crème de banane*  
*Watermelon liquor and banana cream liquor*

6.

**Cherry Blossom**

*Kahlua, Bailey's & grenadine*

6.

**Golden Dream**

*Triple sec, Galliano et crème*  
*Triple sec, Galliano, and cream*

6.

## Délices du Maître Pâtissier / Sweets

<b>Tarte au sucre maison ou tarte aux pacanes maison</b> <i>Homemade sugar pie or homemade pecan pie</i>	5.
<b>Crème glacée</b> <i>Ice cream</i>	3.5
<b>Triple fondant au chocolat</b> <i>Triple chocolate fondant cake</i>	7.5
<b>Mousse au Chocolat maison</b> <i>Homemade chocolate mousse</i>	6.5
<b>Dessert du jour</b> <i>Sweet of the day</i>	6.5
<b>Gâteau au fromage</b> <i>Cheese cake</i>	7.5
<b>Table à desserts (selon disponibilité)</b> <i>Pastry buffet (upon availability)</i>	9.5
<b>Tiramisu</b> <i>Tiramisu</i>	7.5
<b>Assiette de fromages fins</b> <i>Plate of various Fine Cheeses</i>	15.

Verre / Glass                      375 ml

<b>Porto Braco fino (blanc)</b>	5.5	18.5
<b>Porto Vintage Character</b>	6.	20.5

*Service aux chambres / Room Service*

*Ajoutez / Add 3.00 \$*

## Cocktails

<b>Fantaisie de canneberges / Cranberry fantasy</b> <i>Porto blanc, jus de lime, jus de canneberge et soda</i> <i>White Port, lime juice, cranberry juice, and soda</i>	7.5
<b>Cosmopolitan</b> <i>Vodka, Grand Marnier, jus d'orange, jus de canneberge et grenadine</i> <i>Vodka, Grand Marnier, orange juice, cranberry juice, and grenadine</i>	7.5
<b>Bombay Royal</b> <i>Vodka, Vermouth blanc et liqueur de melon</i> <i>Vodka, white Vermouth, and watermelon liquor</i>	8.5
<b>Russian Special</b> <i>Kahlua, Grand Marnier &amp; Bailey's</i>	9.5
<b>Golden Palace</b> <i>Schnapps aux pêches, Rhum brun, Triple sec, jus d'orange, jus d'ananas et grenadine</i> <i>Peach Schnapps, brown Rum, Triple sec, orange juice, pineapple juice, and grenadine</i>	9.5
<b>Aquarium</b> <i>Triple sec, Vodka &amp; Curaçao Brizard</i>	12.
<b>Pink Lady</b> <i>Dry gin, crème et grenadine</i> <i>Dry gin, cream, and grenadine</i>	6.
<b>Mai Tai</b> <i>Rhum blanc, Rhum brun et Curaçao bleu</i> <i>White Rum, brown Rum, and blue Curaçao</i>	8.
<b>Gin Rickey</b> <i>Dry Gin, club soda et jus de lime</i> <i>Dry Gin, club soda, and lime juice</i>	6.
<b>Sea Breeze</b> <i>Vodka, pamplemousse et jus de canneberge</i> <i>Vodka, grapefruit juice, and cranberry juice</i>	6.
<b>Harvey Wall Banger</b> <i>Vodka &amp; Galliano</i>	6.

*Service aux chambres / Room Service*

*Ajoutez / Add 3.00\$*

## Soupes / Soups

<b>Marmite de légumes</b> <i>Vegetable soup</i>	5.5
<b>Velouté du moment</b> <i>Soup of the day</i>	5.5
<b>Chaudrée de moules et de palourdes</b> <i>Mussels and clams chowder</i>	7.5
<b>Bisque de homard</b> <i>Lobster Bisque</i>	9.5

## Entrées / Appetizers

<b>La surprise du Chef: entrée composée par le Chef</b> <i>Today's chef creation.</i>	7.
<b>Saumon 'La Verrière'</b> <i>Marinated salmon</i>	8.5
<b>Fondant du fromager</b> <i>Brie tiède, caramel d'érable et pomme, noix de pacane grillées</i> <i>Warm brie cheese served with apple, maple caramel, and pecan nuts</i>	9.5
<b>Tartare de saumon et son caviar de Lompre</b> <i>Salmon tartar with Caviar</i>	11.
<b>Tartare de boeuf 'La Verrière'</b> <i>Verrière's Beef Tartar</i>	11.
<b>Nos crevettes au vieux cheddar</b> <i>Our shrimps with Old Cheddar Cheese</i>	9.5

Service aux chambres / Room Service

Ajoutez / Add 3.00 \$

## De la mer / From the sea

*Servi avec légumes du jour et riz / Served with vegetable and rice*

<b>Filet de pangasius, sauce au vin blanc, aux agrumes et safran</b> <i>Pangasius Fillet with a Citrus White Wine and Saffron Sauce</i>	22.
<b>Filet de doré poêlé aux tomates séchées</b> <i>Walleye Pike Fillet with Sun-dried Tomatoes</i>	21.
<b>Filet de saumon au beurre Montpellier</b> <i>Salmon Fillet with Montpellier Butter</i>	18.
<b>Queues de homard (3 on.)</b> <i>Lobster Tails (3 Oz.)</i>	<b>Prix selon le marché</b> <i>Price according to the market</i>
<b>Poêlée de pétoncles au beurre, citron et câpres</b> <i>Sautéed Scallops served with Citrus Butter and Capers</i>	25.
<b>Crevettes papillon à la fleur d'ail et herbes de Provence (8 crevettes)</b> <i>Butterfly Shrimps with Mixed Herbs and Garlic (8 Shrimps)</i>	23.
<b>Assiette de langoustines La Verrière (6 langoustines)</b> <i>Dublin Bay Prawn Plate (6 Dublin Bay Prawns)</i>	29.
<b>Trio des mers (4 crevettes, 4 langoustines et 1 queue de homard)</b> <i>Trio from the Sea (4 Shrimps, 4 Dublin Bay Prawns, 1 Lobster Tail)</i>	34.
<b>Assiette de luxe La Verrière (1 queue de homard, 3 pétoncles, 4 crevettes, 3 langoustes, 4 on. de filet mignon, 4 on. de saumon, 16 on. de crabe des neiges)</b> <i>La Verrière Deluxe Plate (1 Lobster Tail, 3 Scallops, 4 Shrimps, 3 Scampies, 4 Oz. Filet Mignon, 4 Oz. Salmon, 16 Oz. Snow Crab)</i>	57.
<b>Brochette de fruits de mer (pétoncle, crevette et saumon)</b> <i>Sea Food Brochette (Scallop, Shrimp, Salmon)</i>	26.
<b>Assiette de crabe des neiges (16 on.)</b> <i>Snow Crab Plate (16 Oz.)</i>	<b>prix selon le marché</b> <i>Price according to the market</i>

Service aux chambres / Room Service

Ajoutez / Add 3.00\$

## De la boucherie / Meat and Poultry

Servi avec légumes du jour, choix de pommes de terre ou riz / Served with vegetable and a choice of potatoes or rice

**Grillade de côte de porc aux pommes et au Calvados** 16.

Grilled Pork Chop Cooked with Calvados and Apples

**Côtes levées de porc (B.B. Back Ribs) 16 oz.** 18.

Pork Ribs (Baby Back Ribs) 16 Oz.

**Escalope de veau Marsala** 18.

Veal Escalope Flavoured with Marsala

**Foie de veau de lait poêlé, sauce lyonnaise** 20.

Veal Liver with a Lyonnaise Sauce

**Poêlée de filet de bœuf bordelaise aux poivrons** 20.

Sautéed Beef Fillet with Peppers

**Blanc de volaille farçie à la duxelle de champignons sauvages, sauce au porto** 16.

Chicken Stuffed with Wild Mushroom, Port Wine Sauce

**Demi poulet de Cornouailles** 22.

Cornish chicken, Half hen

## Sautés au wok / Wok

**Shanghai : sauté de volaille parfumée à l'huile de sésame et à l'ail rôti** 15.

Shanghai: Chicken Sautéed Flavoured with Sesame Seed Oil and Roasted Garlic

**Bangkok : sauté de crevettes parfumées à l'huile de sésame et à la coriandre fraîche** 17.

Bangkok: Shrimps Sautéed Flavoured with Sesame Seed Oil and Fresh Coriander

*Choix de sauces en accompagnement : sauce soya, teriyaki ou gingembre à l'orange*

*Choice of Sauces: Soya Sauce, Teriyaki Sauce or Ginger and Orange Sauce*

## Salades du garde-manger / Salads

**Salade César** 11.

Laitue, bacon, croûtons à l'ail, parmesan, mozzarella et vinaigrette maison

Caesar Salad

Lettuce, Bacon, Garlic Croutons, Parmesan, Mozzarella, and Homemade Dressing

**Californienne** 13.5

Méli-mélo de fines laitues, mandarines, poulet grillé et vinaigrette de framboise

Californian

Mixed Lettuce, Mandarins, Grilled Chicken, and Raspberry Dressing

**Salade de chèvre chaud** 15.5

Salade printanière, fromage de chèvre et réduction de vinaigre balsamique

Goat's Cheese Salad

Lettuce, Goat's Cheese, and Balsamic Vinegar

**Salade de crevettes tropicales** 15.5

Julienne de laitue, fruits tropicaux, crevettes et vinaigrette aux agrumes

Salad of Tropical Shrimps

Sliced Lettuce, Tropical Fruits, Shrimps, and Citrus Dressing

## De la grille / From the Grill

Servi avec légumes du jour et pommes pailles / Served with vegetable and Juliennes

	6 on./Oz.	8 on./Oz.	10 on./Oz.	12 on./Oz.
<b>Entrecôte</b> <i>New york cut</i>		23.5	26.	34.5
<b>Filet mignon de bœuf AAA</b> <i>AAA Beef Fillet</i>	27.	32.	36.	38.
<b>Châteaubriand</b> (pour deux seulement) <i>Chateaubriand (for two only)</i>			52.	57.
<b>Faux-Filet</b> <i>Sirloin steak</i>		20.5	27.	31.5
<b>Contre-filet de bœuf AAA</b> <i>AAA Beef Sirloin</i>			25.	28.

## Créez votre Terre et Mer (+ 10)

Create your own surf and turf

**Choix de quatre crevettes ou trois langoustes ou une queue de homard**  
*Choice of four Shrimps, three Scampies or one Lobster Tail*

**Sauces assorties : poivre, Marchand de vin, sauce au bleu ou Marsala**  
*Assorted Sauces: Pepper, Red Wine, Blue Cheese Sauce or Marsala*

**Beurres assortis : à l'ail, Café de Paris ou Maître d'hôtel**  
*Assorted Butters : Garlic Butter, Café de Paris or Maître D*

Service aux chambres / Room Service

Ajoutez / Add 3.00 \$

## De L'Italie / From Italia

**Choix de pâtes : Linguini, Fettuccini ou Penne**  
*Choice of Pastas: Linguini, Fettucini or Penne*

**Choix de sauces :**  
*Choice of Sauces:*

**Arrabiata : sauce tomate, piments forts, beurre, basilic et parmesan déglacés au vin blanc et saucisses italiennes** 18.

*Arrabiata: Tomato Sauce, Hot Peppers, Butter, Basil, and Parmesan deglazed with White Wine and Italian sausages*

**Primavera et basilic : brocolis, choux-fleurs, tomates fraîches, asperges, champignons, ail et basilic déglacés au vin blanc et demi-glace** 17.

*Primavera and Basilic: Broccolis, Cauliflowers, Fresh Tomatoes, Asparagus, Mushrooms, Garlic, and Basil deglazed with White Wine and Semi-Glazed*

**Pomodoro : oignons verts, basilic frais et beurre déglacés au vin blanc et concassé de tomates** 16.

*Pomodoro: Shallots, Fresh Basil, and Butter deglazed with White Wine and Tomatoes Concassé*

**Carbonara : oignons, bacon et oignons verts déglacés au vin blanc, crème et parmesan** 16.

*Carbonara: Onions, Bacon, Shallots deglazed with White Wine, Cream and Parmigiano*

Service aux chambres / Room Service

Ajoutez / Add 3.00\$