

Les Sélections du Chef

The Chef's Selections

Carré d'agneau à la provençale	\$ 32
Rack of lamb garnished with Dijon mustard and bread crumbs	
Daube de jarret d'agneau	\$ 27
Braised lamb shank	
Côte de veau dijonnaise	\$ 37
Prime cut veal chop with a dijonnaise sauce	
Iceland scampi à la provençale	\$ 38
Broiled Iceland scampi	
Surf and Turf	\$ 38
Filet mignon and scampi	
Aiguillettes de canard avec sauce bigarade	\$ 25
Duck breast with bigarade sauce	
Tartare de bœuf	\$ 34
Beef tartar	
Homard- inspiration du chef	Prix du Marcher / Market Price
Lobster- Chef's inspiration	

De la Boucherie

From the butcher's block

Filet mignon nature	\$ 34
Filet mignon aux champignons sauvages	\$ 38
Entrecôte maître d'hôtel	\$ 25
Entrecôte sauce bordelaise	\$ 26
Entrecôte sauce aux poivres	\$ 26
Entrecôte sauce dijonnaise	\$ 26

Du fond de la mer

From the depth of the sea

Crevettes Rockefeller flambées au Pernod Shrimp Rockefeller flambéed with Pernod	\$ 29
Filet de saumon « bonne femme » poché au vin blanc Poached salmon with white wine and mushrooms	\$ 24
Filet de saumon « Champagne » poché à la crème “Champagne” salmon poached in a cream sauce	\$ 24
Filet de saumon grillé Grilled salmon	\$ 24
Thon poêlé en croûte de poivre Seared pepper crusted tuna	\$ 26
Poisson du jour Catch of the day	\$ 29
Pétoncles géantes Digby avec champignon Morel et purée d'épinards Pan-roasted giant Digby scallops with Morel mushroom and spinach puree	\$ 32

Gourmandises et Fromages

Deserts & Cheeses

Votre serveur vous aidera dans votre choix de desserts
Your waiter will assist you with your dessert selection

Café / Thé \$ 4
Coffee / Tea

- ☞ Nous préparons une addition par table / One bill per table
- ☞ Pourboire peuvent être ajoutés pour des groupes de six personnes ou plus / Gratuities may be added for groups of six or more
- ☞ Nous ne sommes pas responsables des objets perdus ou volés / We are not responsible for lost or stolen objects



Les potages

Soups

Soupe du jour	\$ 6
Soup of the day	
Soupe à l'oignon gratinée	\$ 9
French Onion soup	

Les entrées chaudes

Hot Appetizers

Escargots « L'Autre Saison » servis sur un vol-au-vent	\$ 12
Snails served in puff pastry	
Champignons sauvages grillés avec huile d'olive et jus de citron	\$ 12
Grilled wild portebello mushroom with olive oil and lemon juice	
Asperges fraîches	\$ 12
Fresh asparagus	
Confit de canard sur salade avec vinaigrette aux framboises	\$ 12
Confit of duck with raspberry vinaigrette	
Foie gras de canard	\$ 24
Duck foie gras	

Les entrées froides

Cold Appetizers

Cocktail de crevettes « Rose Island »	\$ 14
« Rose Island » shrimp cocktail	
Saumon fumé de l'Atlantique	\$ 12
Smoked Atlantic salmon	
Avocat Manzana cocktail avec crevettes	\$ 14
Avocado Manzana with shrimp	
Cœurs de palmier avec vinaigrette maison	\$ 9
Hearts of palm with house vinaigrette	
Pâté de foie maison	\$ 11
Duck liver pate	

Les Salades

(Toutes nos salades sont servies avec notre vinaigrette maison)

Salade mélangée	Mixed salad	\$ 7
Salade de cresson et d'endives	Watercress and endive salad	\$ 7
Salade César	Caesar salad	\$ 7
Salade « L'Autre Saison »	Avocats, cœurs de palmier et fromage Avocado, hearts of palm and cheese	\$ 18

