

# Menu

Faire votre [RÉSERVATION EN SALLE ICI](#)

## Heures d'ouverture:

Le midi du mardi au vendredi de 11h30 à 15h00

Le soir du mardi au samedi de 17h00 à 23h00



mercredi 21 août, 2024

Menu en salle à manger midi et soir

Ouverture le midi de la salle à manger du mardi au vendredi de 11h30 à 15h00

Ouverture le soir de la salle à manger du mardi au samedi de 17h00 à 23h00

### Entrées

Poireaux vinaigrette aux herbes  
10.00

Chèvre chaud sur fines laitues, noix caramélisées, croûtons et vinaigrette balsamique  
18.00

Salade du jardin et vinaigrette à la moutarde "La Morin"  
8.00

Soupe froide de carotte au curcuma, lait de coco et noisettes concassées  
10.00

Soupe de poisson au pastis, rouille, emmental et croûtons frottés à l'ail et huile d'olive  
14.00

Tartare de truite saumonée à l'avocat et pistaches, laitue sucrine/ en plat avec frites  
17.00/34.00

Tartare de bœuf, céleri rémoulade/en plat avec frites  
18.00/35.00

Feuilleté au bleu d'Élizabeth et pommes du Québec, verdurette  
14.00

Rillettes de pintade au thym et abricots secs, marinade maison  
10.00

### Plats principaux

Cuisse et gésiers de canard confits, salade landaise et pommes de terre sarladaises  
32.00

Onglet de bœuf AAA, sauce Marchand de vin, échalotes sautées, frites et salade  
35.00

Steak de chou-fleur aux épices, purée lisse de céleri-rave, amandes grillées et jus de légumes corsé au café  
26.00

Spaghetti aux fruits de mer, persillade et tomates cerises  
28.00

Filet de dorade, légumes à la sicilienne, coulis de maïs et polenta poêlée  
28.00

Rognons de veau aux deux moutarde, champignons de Paris, pommes de terre et carottes nantaises  
30.00

Magret de canard, sauce cacao 64% et menthe fraîche, purée de pomme de terre classique et haricots verts et jaunes  
32.00

Jarret d'agneau braisé à l'orientale, carottes glacées, pommes de terre sautées et pruneaux caramélisés  
36.00

Pavé de saumon, taboulé au quinoa, brocolini poêlé, salsa aux agrumes  
30.00

### Desserts

Crème brûlée

10,00

Trianon au chocolat

12.00

Gâteau au fromage à la fraise du Québec, biscuit au sarrasin

12.00

Tarte aux pêches à la verveine et frangipane

12.00

Sorbets variés

7.00

Oeufs à la neige, crème anglaise à la fève tonka

10.00

J'aime 15 k Partager

Post

© 2024 Tous droits réservés

Réalisation Atelier Voir

[> Consultez le calendrier de nos spectacles](#)

[> Consultez la carte de notre restaurant](#)

[Abonnez vous à l'infolettre](#)

Cabaret Lion d'Or :

1676, rue Ontario est, Montréal (Québec) H2L 1S7

Téléphone

514-598-0709

Courriel

[info\(at\)cabaretliondor.com](mailto:info(at)cabaretliondor.com)

Au Petit Extra :

1690, rue Ontario est, Montréal (Québec) H2L 1S7

Téléphone

514-527-5552

Courriel

[info\(at\)aupetitextra.com](mailto:info(at)aupetitextra.com)