

Menu principal

Menu entrée



Tartare de saumon ou de filet mignon 4 onces

17\$

rehaussé de moutarde de Dijon, ail, oignons rouges, citron, câpres, concombres, aneth et Tabasco.



Escargots à la Provençale
(extra 3\$ pour gratin)

7\$



Calamars frits

13\$

au poivre de citron, sel de mer & paprika, sauce au yogourt, limette, curry & herbes ciselées.

Boudin noir sur coussin de panettone et échevelé de pommes et fenouils

12 \$



Raclette suisse

croûtons, marinades, oignons rouges, pommes de terre & fromage à raclette grillé.

12 \$



Feuilleté aux deux champignons

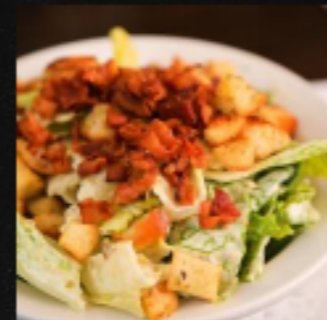
fromage fondu Le Noble (Domaine Féodal), sauce demi-glace & Porto.

14 \$

Entrée de foie gras

25\$

Entrée de foie gras



Salade César

7\$

croûton à l'ail, bacon et vinaigrette maison

Menu principal

Pâtes

Vermicelles Szechwannais

26 \$

poulet, gingembre, coriandre, ail, échalotes, poireaux, poivrons, chou chinois,
noix de cajou & champignons



Tortellini à la Grizzly

28 \$

saumon fumé, câpres, épinards, ail, échalotes, vodka, crème fraîche &
parmesan



Fettucini Belle Excuse

26 \$

tomates fraîches, olives noires de Kalamata, échalotes, artichauts, Feta & épinards



Ravioli au homard: Raviolis farcis de homard et ricotta rehaussés de
goberge et nappés de sauce à l'orange.

24 \$



Fettucini aux fruits de mer
crevettes, moules, pétoncles, ail, câpres, épinards, blancs de poireaux, herbes
fraîches & pastis

39 \$

Classiques



Côtes levées Belle Excuse, frites & mayo.

28 \$



Classiques



Côtes levées Belle Excuse, frites & mayo

28 \$



Poitrine de poulet et sa sauce chasseur, accompagnée de riz et légumes

28 \$



Ossobuco Belle Excuse

29 \$

jarret de porc du Québec braisé aux légumes taillés, rehaussé de son accompagnement à la provençale, accompagné de fettucini au pesto





Râble de lapin en sauce crémeuse, compotée de bacon, patates grelots
au romarin et légumes de la forêt

36 \$



Sauté de volaille aux champignons
crème et parmesan, servi avec riz et légumes du moment

28 \$

Exclusif



Grillades



Contre filet de boeuf 8 onces

30 \$



Bifteck de filet mignon et crevettes

46 \$



Carré d'agneau en croûte verte
accompagné de Polenta et jus d'agneau au romarin.

38 \$



Bifteck de filet mignon canadien

38 \$

Tartares



Tartare de saumon de l'Atlantique 6 onces
rehaussé de moutarde de Dijon, ail, oignons rouges, citron, câpres, concombres,
aneth, Tabasco, sauce anglaise & sa garniture, servi avec frites & mayo ou chips
de légumes.

32 \$



Tartare de saumon de l'Atlantique 8 onces
rehaussé de moutarde de Dijon, ail, oignons rouges, citron, câpres, concombres,
aneth, Tabasco, sauce anglaise & sa garniture, servi avec frites & mayo ou chips
de légumes.

36 \$



Tartare de filet mignon canadien 6 onces
rehaussé de moutarde de Dijon, ail, oignons rouges, citron, câpres, Tabasco, sauce
anglaise, sel & poivre du moulin & sa garniture, servi avec frites & mayo ou chips
de légumes.

38 \$

Dualité de tartares (saumon & filet mignon)

37 \$

4 onces chacun, dans une même assiette, servi avec un accompagnement de frites ou chips de légumes.

Poissons et fruits de mer



Moules: Poulettes, provençales ou marinières servies avec frites (trois portions supp. incluses)

28 \$



Moules: Bleu & Brandy, servies avec frites (trois portions supp. incluses)

29 \$



Cuisse de grenouilles, choix de 4 beurres (une portion supp.)

30 \$



Pavé de saumon de l'Atlantique
sauce au gré du Chef

28 \$



Poêlée de pétoncles
sauce crémeuse à l'ail, riz & légumes du moment

45 \$



Crevettes papillons
grillées à l'ail, riz & légumes du moment

38 \$



Poêlée de la mer, crevettes, pétoncles et moules sur lit de poissons blancs dans un fumet de poissons, bière et oranges, servie avec riz et légumes du moment

34 \$

grillées à l'ail, riz & légumes du moment



Fondues



Fondue chinoise, fines tranches de boeuf et légumes, servie avec notre succulent bouillon maison

28 \$

Ce plat peut être à volonté pour un extra de 10 \$



Fondue au fromage Belle Étoile
mélange saruyard, ail grillé, tomates séchées

28 \$



Menu Bistro

Salade César au poulet

18 \$

Salade César au poulet



Pizza au gré du chef, servie avec frites

16 \$

servie avec frites



Burger de cerf

18 \$

fromage de chèvre, compotée d'oignons/bacon/Jack Daniel's, mayonnaise
aux poivrons rouges servi avec frites.

Menu principal

Menu desserts



Gâteau glacé aux pralines et son miroir de chocolat

8\$

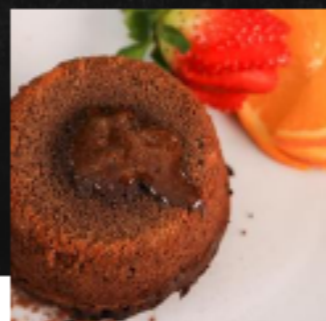
Gâteau glacé aux pralines et son miroir de chocolat



La crème brûlée classique à la vanille

7\$

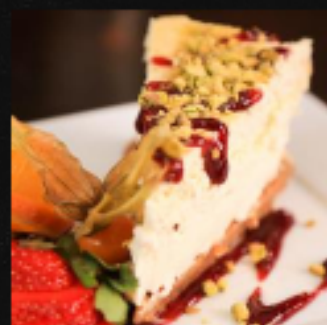
La crème brûlée classique à la vanille



Le fondant mi-cuit au chocolat xxx

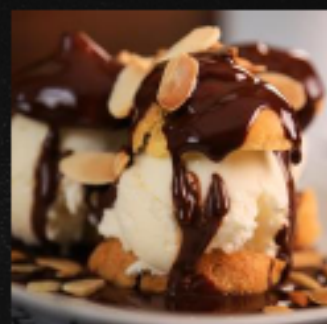
8\$

Le fondant mi-cuit au chocolat xxx



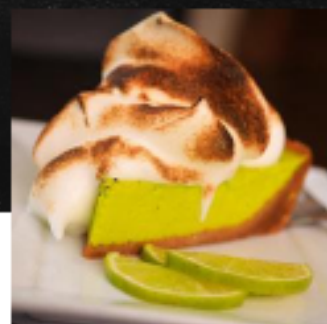
Le gâteau aux fromages, pluie de pistache & coulis de fruits
Le gâteau aux fromages, pluie de pistache & coulis de fruits

8\$



Profiteroles maison chocolat et glace à la vanille
Profiteroles maison chocolat et glace à la vanille

7\$



Tarte à la lime
Tarte à la lime

8\$

Gâteau banane express et miel, renforcé de saumon à la crème et crème glacée 12\$



Les Cafés Dessert

Brésilien

8\$

Brandy, Grand Marnier & Tia Maria sur la crème fouettée



Espagnol

8\$

Brandy, Tia Maria, crème fouettée



B-52

8\$

Kalua, Bailey's, Grand Marnier, crème fouettée



Belle Époque

8\$

Brandy, Bailey's, Tia Maria sur la crème fouettée

Irlandais

8\$

Irish Mist, Jameison, Irish Mist sur la crème fouettée



Brennages

Cappuccino ou Latte

4\$

Cappuccino ou Latte



Expresso ou Allongé

4\$

Expresso ou Allongé

