

LES ENTRÉES À LA CARTE



NOTRE POLITIQUE SUR LES ALLERGIES

Chers clients, le nombre de personnes allergiques au Québec ne cesse d'augmenter. Cette situation nous préoccupe et nous attriste. Sachez que nous prenons toutes les précautions pour limiter les risques reliés à celles-ci.

Toutefois, les risques de contaminations croisées sont présents. Bien qu'aucun incident n'ait été constaté dans notre établissement, il nous est impossible de garantir l'absence d'un allergène. Par précaution, nous vous demandons aussi d'être en possession d'un auto-injecteur.

ENTRÉES À LA CARTE

Potage du jour	6\$
Tendre croquante/sal. Jour	7\$
Charcuterie du moment	7\$
Salade César du Biniou	8\$
Médailon de foie gras au torchon	15\$
Prosciutto de canard maison	11\$
Tartare de saumon	14\$
Tartare de boeuf et condiments	14\$
Terrine de foie de canard	12\$
Saumon de l'Atlantique fumé	12\$
Chèvre chaud sur sal. d'endives	14\$

Au Biniou

DEPUIS 1976

[ACCUEIL](#) • [À PROPOS](#) • [MENUS](#) ▾ • [VINS](#) ▾ • [GROUPES](#) ▾ • [NOUS JOINDRE](#) ▾

Boudin noir sur pommes cortland	14\$
Fondue au fromage pour 2 pers.	35\$

TABLE D'HÔTE MIDI



POUR VOS RÉUNIONS D'AFFAIRE OU POUR UNE SORTIE ENTRE AMIS, FAITES CONFIANCE À NOTRE CHEF QUI VOUS PRÉPARE UN MENU MIDI EN SEMAINE DES PLUS VARIÉS SELON LES SAISONS.

Cet exemple de carte vous démontre la diversité offerte par notre cuisine tout en gardant les choix réguliers au menu :

1ER SERVICE AU CHOIX :

Potage du jour ou Salade du moment	Inlus
Salade César du Biniou	6\$
Saumon fumé par nos soins et bébés épinards	10\$
Prosciutto de canard maison, roquette et fruits croquants	9\$
Feuilleté de pétoncles princesses flambés au pastis	12\$
Terrine de foie de canard aux pistaches	10\$
Médailon de foie gras au torchon et pain brioché maison	12\$

2E SERVICE AU CHOIX:

Boudin noir sur pommes Cortland <small>Le Combal, Cahors (Cosse et Mainsonneuve) 8\$</small>	23\$
Pâtes aux suprême de volaille, crème de tomates fondantes et fines herbes <small>Côtes du Rhone, Esprit Barville, France (Brotte) 11\$</small>	24\$
Macreuse de boeuf braisée à la trappiste de Floreffé <small>Zinfandel, Californie (Napa Cellars) 13\$</small>	25\$
Foie de veau de lait poêlé aux échalotes vertes <small>Ripasso, Valpolicella, Italie (Bolla) 12\$</small>	27\$
Bavette de boeuf sauce poivrade (servie avec frites maison) <small>Grand Coronas Reserva Cabernet Sauvignon (Torres) 8\$</small>	28\$
Poisson du jour sauce du moment <small>(Le sommelier vous proposera l'accord parfait avec la sauce au menu)</small>	28\$
Fondant de jarret d'agneau sur crème de bleu au vieux porto <small>Zinfandel, Californie (Napa Cellars) 13\$</small>	31\$
Tartare de saumon aux aromates (servi avec frites maison) <small>Charles et Charles Rosé (Trincher) 7\$</small>	27\$
Cuisse de canard mulard confite infusion cassis <small>Le Combal, Cahors (Cosse et Mainsonneuve) 8\$</small>	30\$
Poêlée de pétoncles de l'Arctique en cassolette <small>(Le sommelier vous proposera l'accord parfait avec la sauce au menu)</small>	37\$
Lentilles du Puy, au fromage de chèvre et lait de coco (Plat Végétarien) <small>Brouilly (Georges Duboeuf) 8\$</small>	27\$

Au Biniou

DEPUIS 1976

[ACCUEIL](#) • [À PROPOS](#) • [MÉNUS](#) ▾ • [VINS](#) ▾ • [GROUPE](#)S ▾ • [NOUS JOINDRE](#) ▾

Thé, café ou infusion

TABLE D'HÔTE DU SOIR



1ER SERVICE AU CHOIX :

Potage du jour

Tendre croquante jardinière

Charcuterie du moment

Château Bujan, Côtes de Bourg (Ch.Bujan) 12\$

Salade César du Biniou

6\$

Médaillon de foie gras au torchon et pain brioché maison

(Le sommelier vous proposera le vin de dessert selon les disponibilités)

12\$

LES PLATS PRINCIPAUX :

Boudin noir sur pommes Cortland

Le Combal, Cahors (Cosse et Mainsonneuve) 8\$

32\$

Pâtes au suprême de volaille, crème de tomates fondantes et fines herbes

Côtes du Rhône, Esprit Barville, France (Brotte) 11\$

29\$

Macreuse de boeuf braisée à la trappiste de Floreffé

Zinfandel, Californie (Napa Cellars) 13\$

34\$

Coquille de fruits de mer gratinée à la suisse

Vidal, Val Caudalies, Dunham, Québec 8\$

37\$

Foie de veau de lait poêlé aux échalotes vertes

Ripasso, Valpolicella, Italie (Bolla) 12\$

36\$

Bavette de boeuf sauce poivrade (servie avec frites maison)

Grand Coronas Reserva Cabernet Sauvignon (Torres) 8\$

37\$

Poisson du jour (selon l'arrivage)

(Le sommelier vous proposera l'accord parfait avec le poisson et la sauce au menu)

37\$

Lentilles du Puy, au fromage de chèvre et lait de coco (Plat Végétarien)

Brouilly (Georges Duboeuf) 8\$

36\$

Fondant de jarret d'agneau sur crème de bleu au vieux porto

Zinfandel, Californie (Napa Cellars) 13\$

40\$

Tartare de saumon aux aromates (servi avec frites maison)

Charles et Charles (rosé) 7\$

36\$

Cuisse de canard mulard confite infusion cassis

Le Combal, Cahors (Cosse et Mainsonneuve) 8\$

39\$

Poêlée de pétoncles de l'Arctique en cassolette

(Le sommelier vous proposera l'accord parfait selon la sauce au menu)

46\$

Fondue au fromage aux fines herbes

(Le sommelier vous proposera l'accord parfait)

40\$

Au Biniou

DEPUIS 1976

[ACCUEIL](#) • [À PROPOS](#) • [MENUS](#) ▾ • [VINS](#) ▾ • [GROUPES](#) ▾ • [NOUS JOINDRE](#) ▾

Thé, café ou infusion

MENU GASTRONOMIQUE



1ER SERVICE AU CHOIX :

Potage du jour

Tendre croquante jardinière

Charcuterie du moment

Château Bujan, Côtes de Bourg (Ch.Bujan) 12\$

Salade César du Biniou

6\$

Médaille de foie gras au torchon et pain brioché maison

(Le sommelier vous proposera le vin de dessert selon les disponibilités)

12\$

2E SERVICE AU CHOIX :

Prosciutto de canard maison, roquette et fruits croquants

Chardonnay, Rodney Strong, Sonoma County 11\$

Tartare de boeuf et condiments

Rivus, Toscane, Italie (Az. Arg. Poggio Nardonne) 8\$

Terrine de foie de canard aux pistaches

Côtes-du-Rhône, (Les Cranilles) 9\$

Tartare de saumon aux aromates

Charles et Charles (rosé) 7\$

Croûton de chèvre affiné et rôti à l'huile d'origan et son effilochée d'endives belges

Brouilly (Georges Duboeuf) 8\$

Feuilleté de pétoncles princesses de l'Arctique flambés au pernod et ciboulette

Mâcon-Lugny, Les crays (Joseph Drouhin) 8\$

Saumon de l'Atlantique fumé doux juste pour nous

Vidal, Val Caudalies, Dunham, Québec 8\$

3E SERVICE LE TROU NORMAND

4E SERVICE LES PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX :

Boudin noir sur pommes Cortland

Le Combal, Cahors (Cosse et Mainsonneuve) 8\$

44\$

Pâtes aux suprême de volaille, crème de tomates fondantes et fines herbes

Côtes du Rhône, Esprit Barville, France (Brotte) 11\$

41\$

Macreuse de boeuf braisée à la trappiste de Floreffe

Zinfandel, Californie (Napa Cellars) 13\$

46\$

Coquille de fruits de mer gratinée à la suisse

Vidal, Val Caudalies, Dunham, Québec 8\$

49\$

Foie de veau de lait poêlé aux échalotes vertes

Ripasso, Valpolicella, Italie (Bolla) 12\$

48\$

Bavette de boeuf sauce poivrade (servie avec frites maison)

Grand Coronas Reserva Cabernet Sauvignon (Torres) 8\$

49\$

Poisson du jour (selon l'arrivage)

(Le sommelier vous proposera l'accord parfait avec le poisson et la sauce au menu)

49\$

Lentilles du Puy, au fromage de chèvre et lait de coco (Plat Végétarien)

Brouilly (Georges Duboeuf) 8\$

48\$

Fondant de jarret d'agneau sur crème de bleu au vieux porto

Zinfandel, Californie (Napa Cellars) 13\$

52\$

Tartare de saumon aux aromates (servi avec frites maison)

Charles et Charles (rosé) 7\$

48\$

Cuisse de canard mulard confite infusion cassis

Le Combal, Cahors (Cosse et Mainsonneuve) 8\$

51\$

Poêlée de pétoncles de l'Arctique en cassolette

(Le sommelier vous proposera l'accord parfait selon la sauce au menu)

58\$

Fondue au fromage aux fines herbes

Cuvée Jupiter Riesling, Alsace, (Plaffenheim) 8\$

52\$

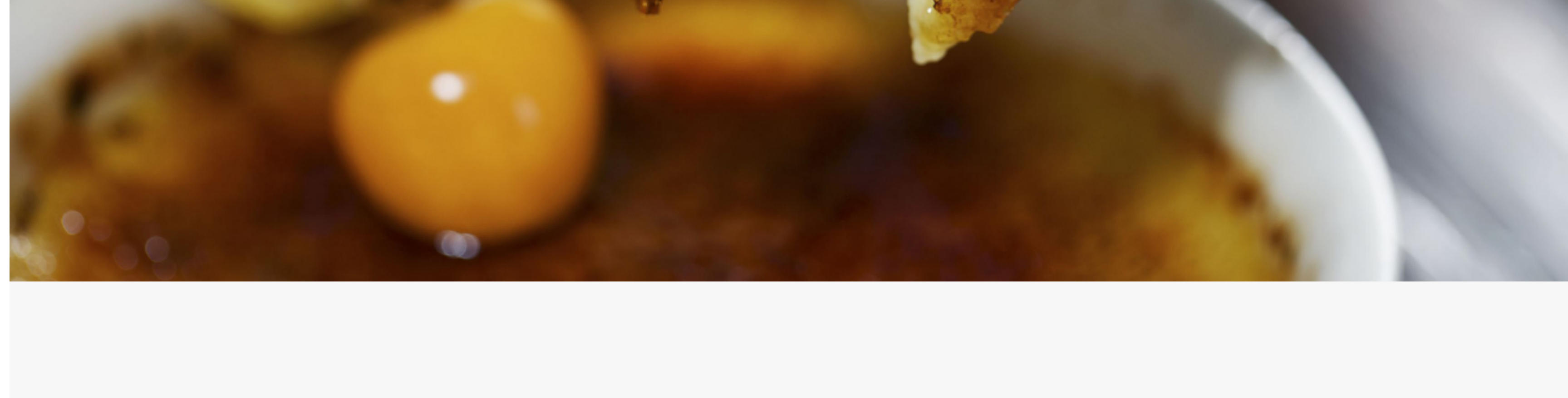
Au Biniou

DEPUIS 1976

ACCUEIL • À PROPOS • MENUS ▾ • VINS ▾ • GROUPES ▾ • NOUS JOINDRE ▾

Thé, café ou infusion

DESSERTS ET BOISSONS



LES DESSERTS

Tarte Vaudoise aux Framboises <small>Tarte à base d'oeufs et de crème aux framboises</small>	7\$
Tarte au sucre et au sirop d'érable	7\$
Sorbet aux fruits de la passion, lime et orange	7\$
Gâteau chocolaté sur croustillant praliné <small>marquise au chocolat (55% cacao) sur croustillant praliné</small>	7\$
Saint-Honoré <small>Chou farci de crème monplaisir sur une pâte feuilletée, crème chantilly au café avec noix de Grenoble rôties et sucre à la crème.</small>	9\$
Crème Brûlée au cassis et chocolat blanc	9\$
Pot chocolat à la fleur de sel <small>fondant au chocolat (75% cacao de Tanzanie), biscuit chocolaté à la fleur de sel et crème chantilly maison au café</small>	9\$

ASSIETTES DE FROMAGE(S)

(fromages fermiers québécois faits de lait biologique)

1 fromage au choix (peut remplacer un dessert du menu gastronomique)	9\$
2 fromages au choix	12\$
3 fromages au choix	15\$

Le Rassembleur: Croûte cendrée naturellement fleurie, pâte persillée, superbe équilibre des arômes de champignons frais et de caramel séduit. pâtes persillées

Le Ménestrel: Fromage fermier à pâte pressée et cuite, affinage de plus de six mois.

Le Fou du Roy : Fromage fermier à pâte semi-ferme et croûte lavée.

BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière régulière	8\$
Bière importée	10\$
Forts	9\$
Cocktail (mixes)	8\$
Chivas	12\$
Bloody Cesar /Mary	10\$
Kir royal	9\$
Kir maison	9\$
Dry Martini	12\$
Les apéritifs	9\$

SPIRITUEUX, LIQUEURS ET CAFÉS ALCCOOLISÉS

Prunelle	9\$
Cognac V.S	12\$
Grand Marnier	12\$
Cognac V.S.O.P	14\$
Frangelico	9\$
Sambucca	9\$
Verre Porto Blanc	10\$
Verre Porto Tawny régulier	9\$
Verre Porto 10 ans	12\$
Verre Porto 20 ans	15\$
Verre 2½oz Coteaux du layon 1997	12\$
Verre 5oz Coteaux du layon 1997	17\$
Bouteille de Riversates 2005, Château des Pins	38\$
Bouteille de Coteaux du layon 1997 « Moulin Touchais »	72\$
Cava Brut Réserve (Sumarroca)	40\$
1/2 Veuve Clicquot Ponsardin Brut (Veuve Clicquot)	47\$
Calvados	12\$
Bailey's	9\$
Amaretto	9\$
Tia maria	9\$
Grappa	14\$
Crème de menthe/blanche	9\$
Café Espagnol	10\$
Café Brésilien	10\$
Café Irlandais	10\$
Poire William	12\$
Brandy	9\$
Digestifs	9\$

LES BOISSONS ET LES CAFÉS SANS ALCOOL

Eska pétillante (petite)	4\$
Eska Pétillante/ Plate (Grosse)	8\$
Jus, lait, boisson gazeuse	4\$
Cocktail enfant	3\$
Café au lait	6\$
Cappuccino	6\$
Café au lait	6\$
Espresso	4\$
Espresso double	6\$
Espresso macchiato	5\$

Au Binou

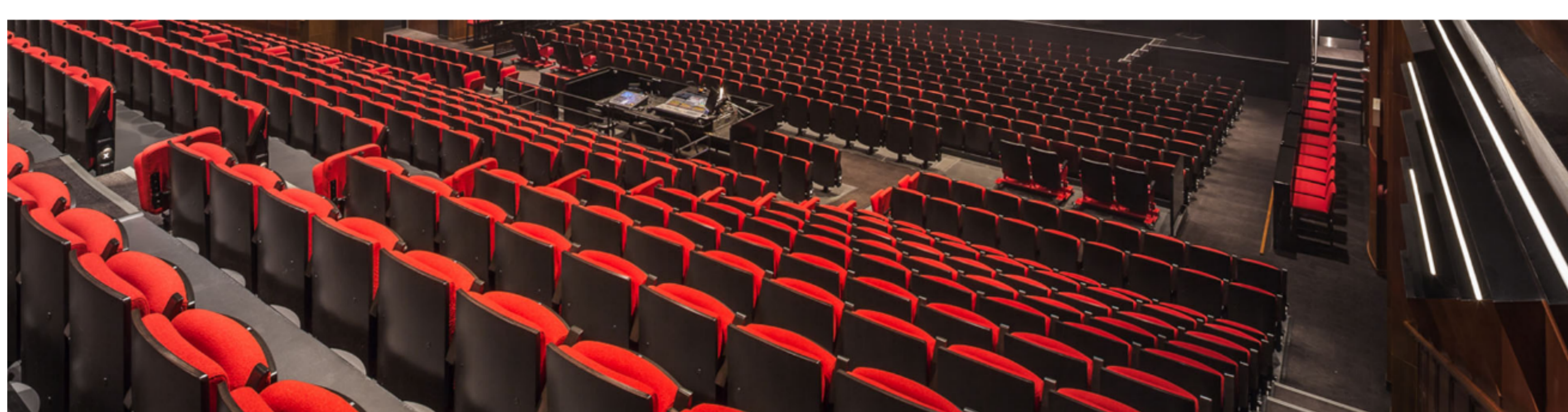
ACCUEIL • À PROPOS • MENUS • VINS • GROUPES • NOUS JOINDRE

DEPUIS 1976

Tisane	3\$
Thé régulier	3\$
Thé Vert	3\$
Café viennois	6\$



SALLE ANDRÉ-MATHIEU



SOUPERS SPECTACLES AVEC LA SALLE ANDRÉ-MATHIEU
VOTRE SPECTACLE, NOTRE CUISINE!

TABLE D'HÔTE À 40\$
REPRÉSENTE 20% DE RABAIS (TAXES ET SERVICE INCLUS)

Kir royal

ENTRÉE (AU CHOIX) :

Potage du jour

Tendre croquante jardinière

Charcuterie du moment

PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX) :

Macreuse de boeuf braisée à la trappiste de Florefe

Foie de veau de lait aux herbes vertes

Poisson frais du marché

Tartare de saumon aux aromates (servi avec frites maison)

Coquille de fruits de mer gratinée

Cuisse de canard confite à la façon du chef

Pâtes au suprême de volaille, crème de tomates fondantes et fines herbes

Bavette de boeuf sauce poivrade (servie avec frites maison)

Café, thé ou tisane

Au Biniou

DEPUIS 1976

[ACCUEIL](#) • [À PROPOS](#) • [MENUS](#) • [VINS](#) • [GROUPES](#) • [NOUS JOINDRE](#)

HEURE D'ARRIVÉE AU RESTAURANT À 17H15
POUR LES REPRÉSENTATIONS DE 20H.

INFORMEZ-VOUS À LA BILLETTERIE : 450 667-2040

Salle André-Mathieu
475, boulevard de l'Avenir
Laval (Québec) H7N 5H9
Billetterie : 450 667-2040