Bistro
La Seigneurie

Entrées et Soupes

Soupe à l'oignon gratinée 9

Chaudrée de fruits de mer des maritimes 10

Potage du moment 7

Tataki de bœuf 13
Croutons, soya, érable

Poêlée d'escargots 12
Purée de choux fleur à l'ail confit, fromage bleu

Crevettes en croute 12
Sauce au paprika fumé

Salade d'hiver 13
Jeunes pousses, betteraves, fromage de chèvre de Papineauville

Salade César 13
Avec blanc de volaille 18

Plats principaux

Morue noire 22
Courge spaghetti, moules

Truite de mer poêlée 20
Bok choy, citron, fromage frais

Terre & Mer 28
Haut de côte braisé, crevettes géantes

Gnocchis au canard 22
Canard confit, champignons

Steak-frites sauce poivre vert 25

Hambourgeois de bœuf 18

Sandwich de poulet 17
Prosciutto, fromage Suisse

Pizza végétarienne 16
Artichauts, tomates, cœur de palmier, olives noires, Manchebello

Gnocchis végétarien 19
Artichauts, champignons, cœur de palmier, coulis de tomate, parmesan

Côte de bœuf Chantignoles 38
Légumes et pommes de terre

Jarret d'agneau braisé 24
Salade de pomme de terre tiède

Appetizers

Classic French Onion Soup 9

East Coast Seafood Chowder 10

Soup of the moment 7

Beef Tataki 13
Croutons, Soya, Maple

Pan Seared Snails 12
Confit Garlic Cauliflower Puree, Blue Cheese

Crusted Shrimp 12
Smoked Paprika Sauce

Winter's Salad 13
Baby Shoots, Beets, Papineauville Goat Cheese

Ceasar Salad 13
With Chicken Breast 18

Main Courses

Black Cod 22
Spaghetti Squash, Mussels

Pan Seared Sea Trout 20
Bok Choy, Lemon, Fromage Frais

Surf & Turf 28
Braised Chuck Flat, Prawn

Duck Gnocchi 22
Duck Confit, Mushrooms

Steak & Fries, Green Pepper Sauce 25

Beef Burger 18

Chicken Sandwich 17
Prosciutto, Swiss Cheese

Vegetarian Pizza 16
Artichokes, Tomatoes, Heart of Palm, Black Olives, Manchebello

Vegeterian Gnochis 19
Artichokes, Mushrooms, Heart of Palm, Tomato Sauce, Parmesan

Chantignoles's Roasted Prime Rib 38
Vegetables and Potatoes

Red Wine Braised Lamb Shank 24
Warm Potato Salad

Desserts

Crème brulée Vanille bourbon – financier au gingembre – bonbon pétillant 9

Mousse Mascarpone Ananas au rhum – noisettes - caramel fleur de sel 9

Fondant Chocolat noir 70% - sorbet griottes 9

L'indécis Pâte d'amande - chocolat noir 70% - crème brulée 9

Chocolat et bananes Fruit de la passion - éponge glaciale - noix d'acajou 9

Desserts

Crème Brulée Vanilla – Ginger Cake – Pop Rock Candy 9

Mascarpone Mousse Rum Pineapple – Hazelnuts – Salted Caramel 9

Lava Cake 70% Dark Chocolate – Morelos Cherry Sorbet 9

The Undecided Marzipan – 70% Dark Chocolate – Crème Brulée 9

Chocolate & Bananas Passion Fruit – Frozen Sponge – Cachew Nuts 9

Taxes et service non inclus. Plat partagé +7. | *Taxes and service not included. Shared dish +7*