

# AUX CHANTIGNOLES

## STEAKHOUSE

### TABLE D'HÔTE

62

#### ENTRÉES

HÛÎTRES BEAUSOLEIL demie-douzaine  
mignonnette ou rockefeller

TARTARE DE BŒUF  
garniture traditionnelle

SOUPE À L'OIGNON  
foie gras, fromage Tête à papineau, croûton

LAITUE ICEBERG  
bacon, tomate, oignon rouge, fromage bleu,  
vinaigrette aux herbes et babeurre

TOMATES DE LA FERME R. NOIR  
fromage mozzarella de bufflonne, pesto

SALADE CÉSAR  
anchois blancs, parmigiano-reggiano

#### STARTERS

OYSTERS BEAUSOLEIL half-dozen  
raw or rockefeller

STEAK TARTARE  
traditional garnishes

FRENCH ONION SOUP  
foie gras, Tête à papineau, crouton

WEDGE SALAD  
bacon, tomato, red onion, blue cheese,  
herbed buttermilk dressing

RUISSEAU NOIR FARM TOMATOES  
buffalo mozzarella, pesto

CAESAR SALAD  
white anchovies, parmigiano-reggiano

#### PLATS PRINCIPAUX

ONGLET DE BŒUF 10 oz\*

POULET FERMIER\*

PORC NAGANO\*

FILET DE SAUMON\*

COUPE DU BOUCHER\*

BURGER DE BŒUF VIEILLI  
bleu Rébellion 1837, oignons au balsamique, roquette,  
foie gras poêlé, frites

\*CES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC DES  
LÉGUMES DE SAISON ET POMMES DE TERRE DU JOUR  
PRÉPARÉS PAR NOTRE ÉQUIPE CULINAIRE\*

#### MAIN COURSES

HANGER STEAK 10 oz\*

FREE RANGE CHICKEN\*

NAGANO PORK CHOP\*

SALMON FILET\*

BUTCHER'S CUT\*

AGED STEAK BURGER  
Rebellion 1837 blue, balsamic onions, arugula,  
seared foie gras, fries

\*THESE MAIN COURSES ARE SERVED WITH SEASONAL  
VEGETABLES AND POTATOES OF THE DAY PREPARED  
BY OUR CULINARY TEAM\*

*Bons amis, bonne bouffe,  
bon temps!*

*Partager, c'est en profiter.  
#MomentsL&M*

CAFÉ, THÉ ET DESSERT INCLUS  
COFFEE, TEA AND DESSERT INCLUDED

*Chef: Jean-François Osborne*

*Maitre D'hôtel: Marie-France Dupuis*

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones. Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein.

Taxes et services en sus | Table de 8 et plus, 15 % applicable - Taxes & gratuités not included | For groups of 8 and more, 15% is applicable 2018-08-11