

# AUX CHANTIGNOLES

## STEAKHOUSE

### TABLE D'HÔTE

62

#### ENTRÉES

##### HUÎTRES BEAUSOLEIL

concombre, lime, menthe fraîche

##### TARTARE DE BŒUF

garnitures traditionnelles

##### SOUPE À L'OIGNON

foie gras, fromage tête à papineau, croûtons

##### LAITUE ICEBERG

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

##### TOMATES ANCESTRALES

fromage mozzarella de bufflonne, pesto de basilic, câpres frits

##### SALADE CÉSAR

romaine artisan, pancetta, croûtons, œuf mollet, parmesan, anchois blancs

#### STARTERS

##### OYSTERS BEAUSOLEIL

cucumber, lime, fresh mint

##### STEAK TARTARE

traditional garnishes

##### FRENCH ONION SOUP

foie gras, tête à papineau, croutons

##### WEDGE SALAD

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

##### HEIRLOOM TOMATOES

buffalo mozzarella, basil pesto, fried capers

##### CAESAR SALAD

artisan romaine, pancetta, croutons, poached egg, parmesan, white anchovies

#### PLATS PRINCIPAUX

##### ONGLET DE BŒUF 10 oz\*

POULET DE GRAIN\* FERME DES VOLTIGEURS

CÔTELETTE DE PORC\* NAGANO

FILETS DE TRUITE\* KENAUK

BAVETTE 8 oz\*

BURGER DE ANGUS

vieux cheddar, bacon, roquette, tomate rôtie, sauce bbq maison, frites

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

#### MAIN COURSES

HANGER STEAK 10 oz\*

GRAIN-FED CHICKEN\* VOLTIGEURS FARM

PORK CHOP\* NAGANO

TROUT FILETS\* KENAUK

FLANK STEAK 8 oz\*

ANGUS BURGER

old cheddar, bacon, arugula, roasted tomatoes, house bbq sauce, 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.  
#MomentsLCM*

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 2019-3-8