

AUX CHANTIGNOLES

STEAKHOUSE

STARTERS

OYSTERS BEAUSOLEIL raw or rockefeller	18
CHILLED SHRIMP cocktail sauce	19
STEAK TARTARE traditional garnishes	20
GNOCCHI english pea, pancetta, pecorino	15
CRAB CAKE cucumbers, gribiche	17
FRENCH ONION SOUP foie gras, tête à papineau, croutons	16
FOIE GRAS TERRINE seasonal compote, rustic bread	20

SALADS

AUX CHANTIGNOLES SALAD pepper squash, radish, pine nuts, goat cheese croquettes, beet dressing	17
WEDGE SALAD bacon, tomato, red onion, blue cheese, herbed buttermilk dressing	15
CHERRY TOMATOES buffalo mozzarella, pesto, pine nuts, parmesan chips	17
CAESAR SALAD white anchovies, parmigiano-reggiano	16

*The only time to eat diet food is while
you're waiting for the steak to cook.*
- Julia Child

MAIN COURSES

NOVA SCOTIA HALIBUT roasted carrots, lentils, coriander oil, green pea lime sauce	37	BRAISED SHORT RIBS pickled radishes, butternut squash	35
CAULIFLOWER STEAK smoked cherry tomatoes, almonds, chimichurri	23	ANGUS BURGER Rebellion 1837 blue, balsamic onions, arugula, fries	25

SURF & TURF 68

filet mignon 8oz, lobster tail, seasonal vegetables,
potatoes, green pepper sauce

STEAKS & CHOPS

NY STRIP 12 oz	42	FREE RANGE CHICKEN	33
RIBEYE 16 oz	55	RACK OF LAMB	45
FILET MIGNON 8 oz	48	KENAUK TROUT FILET	32
HANGER STEAK 10 oz	38	NAGANO PORC CHOP	38

CERTIFIED AAA CANADIAN ANGUS BEEF

TOPPINGS

Lobster Tail	18
Crab Oscar	10
Seared Foie Gras	13
Shrimp Scampi	10
Au Poivre	4
Fried Duck Egg	5

*Good food, good friends,
good times*

SIDES

8 each

Creamed Spinach
Local Mushrooms
Green Asparagus and Béarnaise
Potato Gratin with Adoray Cheese
Roasted Baby Carrots
Potato Purée
Poutine, Montebello Cheese

SAUCES

3 each

Cognac
Béarnaise
Bordelaise
Green Pepper Corn
Chimichurri

*Sharing is caring
#MomentsLCM*

Chef: Jean-François Osborne

Maitre D'hôtel: Marie-France Dupuis

AUX CHANTIGNOLES

STEAKHOUSE

TABLE D'HÔTE

62

ENTRÉES

HUÎTRES BEAUSOLEIL

mignonnette ou rockefeller

TARTARE DE BŒUF

garnitures traditionnelles

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 CERISES

fromage mozzarella de bufflonne, pesto, noix de pin, croustilles de parmesan

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

CHERRY TOMATOES

buffalo mozzarella, pesto, pine nuts, parmesan chips

CAESAR SALAD

white anchovies, parmigiano-reggiano

PLATS PRINCIPAUX

ONGLET DE BŒUF 10 oz*

POULET FERMIER*

PORC NAGANO*

FILET DE TRUITE DE KENAU*

COUPE DU BOUCHER*

BURGER DE ANGUS

bleu Rébellion 1837, oignons au balsamique, roquette, foie gras poêlé, 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*

FREE RANGE CHICKEN*

NAGANO PORK CHOP*

KENAUK TROUT FILET*

BUTCHER'S CUT*

ANGUS 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.
#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

2018-11-9