

AUX CHANTIGNOLES

STEAKHOUSE

STARTERS

SUNFLOWER HOMEMADE BREAD	6
smoked rosemary butter, bee pollen	
OYSTERS BEAUSOLEIL	18
cocktail sauce, mignonette, horseradish	
SCALLOPS	19
prosciutto, cauliflower, pear, hazlenuts	
STEAK TARTARE	21
traditional garnishes	
BEEF CARPACCIO	17
mustard horseradish sauce	
MUSHROOM TARTELETTE	17
mesclun salad, Adoray cheese, truffle vinaigrette	
FRENCH ONION SOUP	16
foie gras, tête à papineau, croutons	

SALADS

GRILLED OCTOPUS	18
fennel, apple, Jack Rabbit beer caramel	
WEDGE SALAD	15
bacon, tomato, red onion, blue cheese, herbed buttermilk dressing	
BEETS	16
burrata, kale, hazlenuts	
CAESAR SALAD	16
artisan romaine, pancetta, croutons, poached egg, parmesan, white anchovies	

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

- Julia Child

MAIN COURSES

RED SNAPPER	38	BOUILLABAISSE	39
Jerusalem artichokes, goat cheese beurre blanc, leek, Israeli couscous		mussels, clams, shrimp, salmon, cod, fennel, tomatoes, served with bread	
SURF & TURF	74	LAMB SHANK	35
filet mignon 8 oz, lobster tail, king mushrooms, rapinis, crispy potatoes, Perigourdine sauce		creamy polenta, smokey ratatouille, tarragon oil	
VEAL T-BONE	38	ANGUS BURGER	28
carrots, juliette potatoes, cherry tomatoes, chimichurri sauce		brie, lardons and onions, arugula, roasted pepper, house bbq sauce, fries	

STEAKS & CHOPS

NY STRIP 12 oz	42	GRAIN-FED CHICKEN VOLTIGEURS FARM	35
RIBEYE 16 oz	55	RACK OF LAMB	45
FILET MIGNON 8 oz	48	TROUT FILETS KENAUUK	32
HANGER STEAK 10 oz	38	PORK CHOP NAGANO	38

CERTIFIED AAA CANADIAN ANGUS BEEF

TOPPINGS

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

*Good food, good friends,
good times*

Chef: Jean-François Osborne

SIDES

8 each

Grilled Eggplant, Confit Garlic, Leeks, Walnuts
Local Mushrooms
Pepper Squash, Cranberries, Jalapeño
Crispy Fingerling Potatoes, Chimichurri, Pecorino
Roasted Baby Carrots and Parsnip
Potato Purée

SAUCES

3 each

Cognac
Mushroom
Bordelaise
Green Pepper Corn
Chimichurri
Perigourdine

*Sharing is caring
#MomentsLCM*

Maitre D'hôtel: Marie-France Dupuis

AUX CHANTIGNOLES

STEAKHOUSE

TABLE D'HÔTE

62

ENTRÉES

HUÎTRES BEAUSOLEIL

sauce cocktail, mignonette, raifort

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

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS

salade mesclun, vinaigrette à la truffe, sauce fromage Adoray

SALADE CÉSAR

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

STARTERS

OYSTERS BEAUSOLEIL

cocktail sauce, mignonette, horseradish

STEAK TARTARE

traditional garnishes

FRENCH ONION SOUP

foie gras, Tête à Papineau, croutons

WEDGE SALAD

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

MUSHROOM TARTELETTE

mesclun salad, Adoray cheese, truffle vinaigrette

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* KENAUKE

BAVETTE 8 oz*

BURGER DE ANGUS

brie, lardons et oignons, roquette, poivron rôti, 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* KENAUKE

FLANK STEAK 8 oz*

ANGUS BURGER

brie, lardons and onions, arugula, roasted pepper, 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 & gratuities not included | For groups of 8 and more, 15% is applicable

2019-3-8