

MENU À 27\$

Entrée | Appetizer

Potage du moment

Soup of the day

ou | or

Salade de betterave, noix caramélisées, fromage de chèvre, vinaigrette érable, Pickel de concombre

Beet salad with caramelized nuts, goat cheese, pickled cucumber and sorrel pesto

ou | or

Rillettes de poulet, mousse de foie de volaille, pistaches sucrées salées, miel infusé aux cèpes

Chicken "rillettes", chicken liver mousse, sweet and salty pistachios, porcini mushroom infused honey

Plat principal | Main course

Suprême de pintade rôti, salsifis au gratin, tombé d'épinard

- Avec une escalope de foie gras poêlée (50gr) +14\$

Roasted guinea fowl, salsify "au gratin", sautéed spinach

- *With pan seared foie gras (50gr) +14\$*

ou | or

Raviolis maison farcis à la courge et vieux cheddar,

champignons sautés, noix de pins et réduction au vin rouge

Homemade ravioli stuffed with squash and aged cheddar, sautéed mushrooms and red wine reduction

ou | or

Filet de truite cuite sur planche de cèdre, macédoine de pomme de terre bleue, espuma à la moutarde

Trout filet cooked on a cedar plank with blue potatoes "macedoine" and mustard espuma

Dessert

Tarte aux poires, chocolat et amandes,

sauce chocolat au lait et caramel

Pear, chocolate and almond tart, milk chocolate and caramel sauce

ou | or

Crème brûlée au thé chai et sablée belge aux épices

Chai tea crème brûlée, belgian spice cookie

ou | or

Gâteau mousse au chocolat blanc et fromage de chèvre, cassis et réduction sauternes

White chocolate, goat cheese, and blackcurrent mousse cake, sauternes reduction

ou | or

Assiette de dégustation de mini pâtisserie (pour 2 pers.) + 9\$

Mini pastry tasting plate (for 2 people) + 9\$

ou | or

Assiette de fromage fins et chutney de fruits + 12\$

Cheese plate with fruit chutney + 12\$

Réalisés par notre Chef pâtissière Jill Saltzman



OLD MONTREAL'S



MENU À 37\$

Entrée | Appetizer

Au couteau : Tartare de bison, coulis de petits fruits, chips de légumes racines

Bison tartar with crispy root vegetables and fruits coulis

ou | or

Carpaccio de pieuvre, melon d'eau, vinaigrette bloody mary, pommes vertes et céleri

Octopus carpaccio with water melon, bloody mary dressing, celery and green apple salad

ou | or

Duo de bœuf braisé et brandade de morue servi avec un coulis de pois vert aux herbes

Braised beef and cod "brandade" duo, herbed green pea coulis

Plat principal | Main course

Magret de canard légèrement fumé ici et laqué à l'orange, carottes et pain d'épices

Orange glazed and slightly smoked duck breast, carrots, ginger bread

ou | or

Pétoncles rôtis et porc confit, lentilles et mirepoix, sauce matelote

Roasted sea scallops and pork "confit", lentils and mirepoix, sauce "matelote"

ou | or

Faux filet de bœuf sterling grillé, pommes pont neuf, légumes de saison, sauce madère

Grilled Stirling sirloin steak, pont neuf potatoes, market vegetables, Madeira wine sauce

- Avec une escalope de foie gras poêlée (50gr)

With pan seared foie gras +14\$

- Avec crevettes grillées *With sautéed shrimp +14\$*

Choix de dessert | Choice of dessert

Chef de cuisine Anthony Joyce

Chef exécutif Clément Rodarie

VINS

Sterling Pinot Noir V/G - 8\$

Sterling Chardonnay V/G - 8\$

Btl - 37\$

Btl - 37\$

STERLING

VINEYARDS