

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

Les soupes

Fumet rafraîchi de baies et fruits exotiques, parfumé au basilic	5.35\$
Velouté léger de carottes et panais, trait d'huile vierge au romarin	4.55\$
Crème de poireaux et yams au carvi, caramel de vinaigre balsamique	4.35\$
Bisque de courgettes vertes et jaunes, coulis de tomates confites au thym	5.95\$
Gaspacho de tomates jaunes, huile d'olive extra vierge et cerfeuil	6.50\$

Pour aiguïser vos papilles

Concassé de homard et fraises relevées au kamikaze, tuile de sésame et amalgame de pousse sakura, bisque au vieux cognac	13.95\$
Tonnelet biseauté de légumes au pesto et chèvre moelleux, croustillant au pavot	8.65\$
Tartare de saumon et pétoncles, salsita de papaye acidulé au citron Yuzu, marinade de wakamé au mirin et sambal oelek	7.95\$
Napoléon de canard confit, adouci aux baies du Lac St-Jean, feuilletage aux herbes, salade de racines	7.50\$
Terrine de foie gras sur son coussinet brioché, chutney de primeurs	14.65\$
Déclinaison de thon Ahi en trois étapes, aioli à la lavande, compote de pommes vertes et rouges acidulées, mousseline de coriandre épicée aux piments basquais	11.20\$

MENU A LA CARTE



514-727-0111

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

Plats principaux

Trilogie grillée, veau de Charlevoix, boeuf Angus et agneau des Cantons, brandade de Yukon gold, persil frit et légumes racine	23.95\$
Magret de canard de Brome sur peau, demi-glace aromatisée au caramel d'épices, servi avec pommes gaufrettes et primeurs de saison	21.50\$
Suprême de volaille de grain et manchon cuit à la verticale, jus réduit adouci à l'échalote flambé au Vieux Whisky, épices du paradis, tonnelet de pommes de terre douces aux petits lardons et primeurs de saison	18.95\$
Steak de cobia grillé, sauce vierge aux petits fruits rouges et coriandre, galette de riz défendu et légumes racines	19.95\$
Étagé de saumon et mérout cuit sur peau, bouillon tiède d'herbe en purée, concassé de tomates Savoura au jus d'orange	21.50\$
Pavé de kangourou saisi, glace de viande au Rosa Wella et poivre Sarawak, pentagone de mas au chorizo, racines de ce moment et herbes fraîches	27.50\$

Les fromages

Émietté de bleu Bénédicte et Clandestin, compote d'oignons rouges aux raisins, micro-feuilles	8.35\$
Croustillant de Raclette à la bière Griffon et mitonné forestier, salade de mâche, endives et noix torréfiées	9.00\$
Renversé de tomates confites au romarin et érable, fondant de Laracame, pointe de niçoise, émulsion aux framboises	7.55\$

Le coin des douceurs

Pythagore au chocolat et marron, sur son étagé de Valrona	6.25\$
Le «Club Sandwich» pistache vanillé et gelée de fruits rouges sur sablé croquant	4.95\$
Trigone de Cluzel au crémeux lacté, croustillant sucré et mini-poire de Pékin	6.25\$
Défilé parisien sur une douceur fruitée et gelée mentholée	5.25\$
Verrine de mirabelles tardive, crème brûlée de Madagascar	5.75\$
Petit fromager caramel au beurre salé sur craquelin aux noisettes	4.95\$

514-727-0111

