

MIDI LUNCH

Plateau express du Coureur des Bois

Suggestion de trois services express du Chef Jean-François Méthot
(potage, plat principal et verrine dessert)
servis en simultanée, idéal pour des gens pressés !

*Three express course meal suggestions from Chef Jean-François Méthot
(soup, main course and dessert verrine)
served simultaneously, perfect for people in a hurry ! | 19*

Sélection de vins au verre du chariot

Selection of red and white wine

Êtes-vous de type salé ou sucré ?

Tous les plats principaux sont accompagnés d'un potage ou d'une salade ou d'une verrine dessert
Avec un supplément, il est possible de modifier votre entrée.

*All the main course are served with a choice of soup or salad or verrine dessert.
For a small supplement, you could modify your choice of entrée.*

Entrées

Entrées

Potage

Soup of the day

Salade mesclun, vinaigrette aux pommes et noix caramélisées

Mixed greens with apple and caramelized nuts vinaigrette

Salade d'endives et agrumes, vinaigrette au miel | 3

Endive and citrus salad with honey vinaigrette

Calmars frits et mayonnaise au paprika fumé 5

Fried calamaries with smoked paprika mayonnaise

Tartare de cerf du Coureur des Bois | 9

Portion repas | 20

Deer tartar «Coureur des Bois» style

Main course portion | 20

Plats principaux

Lasagne de canard confit et champignons, sauce ambrée aux tomates séchées | 15

Lasagna with duck confit and mushrooms, sundried tomato sauce

 Tawse, Niagara, Gamay Noir, 2011 (Canada) | 14

Poutine comme le Chef l'aime | 16

Copeaux de pommes de terre, confit de canard et fromage Migneron, émulsion de foie gras

Fried potato shavings, duck «confit», Migneron cheese and foie gras emulsion

 Anima, Marramiero, Trebbiano D'Abruzzo, Trebbiano, 2012 (Italie) | 14

Boudin noir poêlé sur tartelette à la compotée d'oignons, vinaigrette aux noix de pins | 17

Pan seared blood pudding on an onion compote tart and pine nut dressing

 Crozes-Hermitage, Anne-Sophie Pic et Michel Chapoutier, 2010 (France) | 10

Salade de canard de la ferme Duguay | 19

Magret fumé, croustillant de confit et foie gras à la fleur de sel, micro mesclun vinaigrette à l'érable

Smoked duck breast, duck «confit» spring roll and foie gras «à la fleur de sel», on micro greens with maple vinaigrette

 Tawse, Niagara, Gamay Noir, 2011 (Canada) | 14

Plats principaux -suite-

Le fish à l'anglaise et copeaux de pomme de terre, sauce tartare | 17

Fish 'chips with fried potato shavings and tartare sauce

 Domaine Huet, Vouvray, Chenin Blanc, 2012 (France) | 15

Foie de veau cuit sous-vide et bacon, sauce porto | 19

Veal liver cooked sous-vide and bacon, port wine sauce

 Ianos, Janus, Cabernet-Sauvignon, 2004 (Grèce) | 10

Pavé de saumon noirci en croûte d'épices et crème fleurette à la lime | 17

Blackened salmon fillet with lime flavored whipped cream

 Les Pervenches, Le Couchant, Québec, Michael Marler, Chardonnay, 2012 (Canada) | 15

Noisettes de porcelet à la sauce BBQ au café Kenyan et salade de chou de Savoie | 18

Pork medallion with Kenyan coffee BBQ sauce and cole slaw

 Rivus, Toscane, 2011 (Italie) | 8

Desserts

Palette de verrines | 4

Votre choix parmi la sélection de quatre saveurs

Your choice among four different flavours

Crème brûlée à la «Toblerone » | 8

«Toblerone» flavoured crème brûlée

Dôme chocolat blanc caramélisé | 9

Caramelized white chocolate dome