

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

Potage du Bistro

The Bistro's soup

ou – or

Inspiration du moment: Salade aux deux melons grillés, caramel de porto
avec julienne de prosciutto

inspiration of the day: melon's salad grilled, port caramel with julienne prosciutto

ou – or

Petite verdure, vinaigrette L'Aromate

Baby greens with L'Aromate's dressing

ou – or

Mousse de foie de volaille au xérès

Mousse of chicken liver with Xérès

• • •

Foie gras de canard au torchon, chutney de canneberges séchées au Saint-Raphaël

Duck foie gras au torchon with a dried cranberry and Saint-Raphaël wine chutney

17\$

PLATS PRINCIPAUX

Salade de boeuf Chimichuri, laitue romaine, légumes grillés et pommes de terre

Chimichuri beef salad roman lettuce, grilled vegetables and baby potatoes

21 \$

Farfalle au poulet grillé à la façon romanoff

Grilled Chicken breast, farfalle Romanoff style

23 \$

Filet de truite en croute de maïs, beurre blanc au gingembre et gremolata

Corn crusted Trout fillet with ginger Beurre Blanc, gremolata

27 \$

Confit de canard du Bistro, chutney tiède de fruits à la badiane

The bistro's duck confit, with warm star anise chutney

29 \$

Carré d'agneau façon Aromate

Rack of lamb Aromate style

38 \$

Thé, café, infusion

Tea, coffee, herbal tea

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

Potage du Bistro

The Bistro's soup

ou – or

Inspiration du moment: Salade aux deux melons grillés, caramel de porto
avec julienne de prosciutto

inspiration of the day: melon's salad grilled, port caramel with julienne prosciutto

ou – or

Petite verdure, vinaigrette L'Aromate

Baby greens with L'Aromate's dressing

ou – or

Mousse de foie de volaille au xérès

Mousse of chicken liver with Xérès

• • •

Foie gras de canard au torchon, chutney de canneberges séchées au Saint-Raphaël

Duck foie gras au torchon with a dried cranberry and Saint-Raphaël wine chutney

17\$

PLATS PRINCIPAUX

Salade de boeuf Chimichuri, laitue romaine, légumes grillés et pommes de terre

Chimichuri beef salad roman lettuce, grilled vegetables and baby potatoes

21 \$

Farfalle au poulet grillé à la façon romanoff

Grilled Chicken breast, farfalle Romanoff style

23 \$

Filet de truite en croute de maïs, beurre blanc au gingembre et gremolata

Corn crusted Trout fillet with ginger Beurre Blanc, gremolata

27 \$

Confit de canard du Bistro, chutney tiède de fruits à la badiane

The bistro's duck confit, with warm star anise chutney

29 \$

Carré d'agneau façon Aromate

Rack of lamb Aromate style

38 \$

Thé, café, infusion

Tea, coffee, herbal tea