

AUX CHANTIGNOLES

STEAKHOUSE

TABLE D'HÔTE

62

ENTRÉES

HUÎTRES BEAUSOLEIL demie-douzaine
mignonnette ou rockefeller

TARTARE DE BŒUF
garniture traditionnelle

SOUPE À L'OIGNON
foie gras, fromage tête à papineau, croûton

LAITUE ICEBERG
bacon, tomate, oignon rouge, fromage bleu,
vinaigrette aux herbes et babeurre

TOMATES DE LA FERME R. NOIR
fromage mozzarella de bufflonne, pesto

SALADE CÉSAR
anchois blancs, parmigiano-reggiano

STARTERS

OYSTERS BEAUSOLEIL half-dozen
raw or rockefeller

STEAK TARTARE
traditional garnishes

FRENCH ONION SOUP
foie gras, tête à papineau, crouton

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

RUISSEAU NOIR FARM TOMATOES
buffalo mozzarella, pesto

CAESAR SALAD
white anchovies, parmigiano-reggiano

PLATS PRINCIPAUX

ONGLET DE BŒUF 10 oz*

POULET FERMIER*

PORC NAGANO*

FILET DE SAUMON*

COUPE DU BOUCHER*

BURGER DE BŒUF VIEILLI
bleu Rébellion 1837, oignons au balsamique, roquette,
foie gras poêlé, 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*

FREE RANGE CHICKEN*

NAGANO PORK CHOP*

SALMON FILET*

BUTCHER'S CUT*

AGED STEAK BURGER
Rebellion 1837 blue, balsamic onions, arugula,
seared foie gras, 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