

LES SOUPES

- Le potage frais du jour 4.5
La soupe à l'oignon et poireaux, au gratin 7.5
La soupe de poisson, sa rouille,
sbrintz et croûtons 8.



LES ENTRÉES

Les froides...

- La petite salade de mini-épinards avec, au choix,
parmesan, bleu ou tomme de chèvre 5.5
L'entrée de salade César 8.
Le délice d'artichauts au saumon fumé 8.5
Le fondant de foies de canard
et sa confiture de raisins 9.5
Le carpaccio de saumon aux épices,
fumé à froid 10.5
Le bocal de rillettes et foie gras maison
avec son chutney à la mangue 11.
La crème brûlée au foie gras de canard 13.
Les crevettes « Rive Gauche » 13.5

...et les chaudes!

- Les fondus de fromages
et « Belles de Matane » 8.
Les rouleaux impériaux au confit de canard
et gelée de gingembre 9.5
Les calmars frits sauce tartare maison 10.
Les escargots à la crème d'ail et fines herbes . 10.5
Le fromage St-Raymond, tapenade
et huile de truffe gratiné 10.5
La cassolette de homard
à l'Américaine gratinée 13.
La tatin de boudin noir, pommes
et foie gras 15.

MER & MONDE

Nos moules sont servies avec frites et mayonnaise maison

- Les moules marinière
19.
Les moules sauce au curry
19.
Les moules Madagascar
19.
Le trio gourmand
(moules marinière,
au curry et Madagascar)
21.
La gratin de la mer à la « Nantua »
19.
Le pavé de saumon grillé,
sur une tombée d'échalotes,
poivre rose et vinaigre de framboises
20.5
La brochette de pétoncles et de crevettes,
velouté léger au poivre vert,
servi sur riz pilaf
22.5
Le bar du Chili laqué au miel
et fumée de mesquite, salsa de tomates
et poivrons servi sur riz pilaf
27.

LES VITES-FAITS

- La salade César classique 15.
La salade frivole aux légumes grillés
et au saumon 17.
La salade gourmande du Café du Monde
garnie de foie gras, cuisse de canard confit
et de magret de canard fumé 23.
Le croque baguette de jambon de Paris
et de Suisse canadien 14.
La baguette paysanne garnie de fromage
à la crème, tomates, champignons,
poulet et fromage de chèvre gratiné 15.
Le hambourgeois « Champs Élysées »,
au bison et au foie gras 22.



COMME À PARIS

LE BOUDIN NOIR
tombée de pommes,
oignons et Calvados
19.5

LE FOIE DE VEAU
poêlé à l'anglaise
22.

LE TARTARE DE SAUMON FUMÉ
ET SAUMON FRAIS
servi avec pommes frites maison
22.

LE TARTARE DE BŒUF
à votre goût servi
avec pommes frites maison
23.

LE JARRET D'AGNEAU BRAISÉ
à la coriandre fraîche et cumin
servi avec flageolets
23.5

LE CONFIT DE CANARD
2 cuisses accompagnées de salade
et pommes de terre rissolées à l'ail
23.5

LE CUL DE LAPIN
aux olives et vin blanc
24.

LES RIS DE VEAU À L'ORANGE
moutarde à l'ancienne et miel
25.

LA BAJOUÉ DE VEAU AU CABERNET
petits lardons et champignons
27.



Photo : Roger Côté

LES GRILLADES

La saucisse de Toulouse
sauce aux deux moutardes 16.

La bavette de bœuf Angus,
échalotes françaises et frites maison 19.5

Le steak-frites au beurre de cresson frais . . 19.5

Le mignon de bœuf, sauce au poivre vert,
pommes de terre purée et légumes 25.

L'entrecôte « Napa Valley » 10 onces
servie avec frites et sauce marchand de vin . . 31.



Photo : Roger Côté

LES PÂTES

Les fettuccines aux petits légumes,
beurre au pesto et fromage
de chèvre chaud 17.

Les tortellini au crabe et au homard
sauce bisque gratinée 23.

LA RÔTISSERIE

Le quart de poulet fermier
servi avec frites et mayonnaise 16.5

Le demi-poulet fermier de grain à la
broche accompagné d'une salade Boston
et purée de pommes de terre 21.