



ENTRÉES

TARTARE DE THON ET AVOCAT 34

Huile de sésame, salade wakame, sauce soja, avec croûtons à l'ail et au thym

Sesame oil, wakame salad, soy sauce, with garlic and thyme croutons

TARTARE DE SAUMON 36

Mariné aux fines herbes, citron et graine de moutarde, avec croûtons à l'ail et au thym

Marinated with fine herbs, lemon and mustard seed, with garlic and thyme croutons



Suggestion : Kim Crawford [Sauvignon Blanc] + 18

ESCARGOTS BOURGUIGNONS 28

PÉTONCLES POÊLÉES 38

Purée de panais, crème à l'estragon

Pan-fried scallops with parsnip purée, tarragon cream



Suggestion : Inniskillin Late Autumn [Riesling] + 15

TARTARE DE BŒUF 38

Filet mignon AAA, servi avec frites ou salade, avec croûtons à l'ail et au thym

Option : Doux, régulier ou épicé

Filet mignon AAA, served with fries or salad, with garlic and thyme croutons
Option: Mild, Regular or Spicy

CRABCAKE 26

Sauce moutarde à l'ancienne

Old fashioned mustard sauce

CALAMARS FRITS 28

Aioli de Sambal

Fried calamars with Sambal aioli

SALADE DE TOMATES BURRATA 28

Assaisonnée d'huile d'olive et de sel
Seasoned with olive oil and salt

SALADE DE SAISON 21

Au vinaigre balsamique
With balsamic vinegar

Avec poulet | *With chicken* 38

Avec crevettes | *With shrimp* 45

SOUPE À L'OIGNON 21


Gratinée aux 3 fromages
Onion soup au gratin with 3 cheeses

CRÈME DE CHAMPIGNONS 21

À l'huile de truffe

Cream of mushroom with truffle oil

NOTRE SÉLECTION




HUÎTRES

DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

Sauce mignonette et citron
Mignonette and lemon sauce

3 huîtres	3 Oysters	15 ⁷⁵
6 huîtres	6 Oysters	31 ⁵⁰
12 huîtres	12 Oysters	63
24 huîtres	24 Oysters	126



Suggestion :
 Laurent Perrier
 [Pinot Meunier]

+ 50

Plats convenants aux végétariens | *Dishes suitable for vegetarians*

Plats sans gluten - Informez votre serveur si vous optez pour un plat sans gluten.
Gluten-free dishes - Let your server know if you're opting for a gluten-free dish.

Aucune modification ou substitution de nos plats n'est possible.
No modification or substitution of our dishes is possible.

— VIANDES —

🌿 **FILET MIGNON 10 oz** 74

AAA de l'Alberta



Suggestion : Prisoner [Zinfandel, Cabernet Sauv., Syrah] + 28

🌿 **STEAK FRITE 16 oz** 59

AAA de l'Alberta, beurre maître d'hôtel, sauce moutarde à l'ancienne
Steak and fries, maître d'hotel butter, old-fashioned mustard sauce

🌿 **ENTRECÔTE DE BŒUF 18 oz** 72

AAA de l'Alberta | Rib steak

🌿 **CONTRE-FILET DE BŒUF 38 oz** 165

AAA de l'Alberta | Sliced beef tenderloin

PHILLYSTEAK 49

Contrefilet avec oignons caramélisés, gratiné au gruyère et cheddar sur pain fait maison
Servi avec frites ou salade verte

*Sirloin steak with caramelized onions, gruyère and cheddar gratin on homemade bread
Served with fries or a green salad*

🌿 **CARRÉ D'AGNEAU** 85

Avec sauce chimichuri et patates rôties au citron
Rack of lamb with chimichuri sauce and lemon roasted potatoes

🌿 **BŒUF WAGYU 10 oz** 220

Bœuf de Kobe au grill avec champignons sautés et truffes
Grilled Kobe beef with sautéed mushrooms and truffles

PLAT DU JOUR

MARDI

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE 60

Every Tuesday | Duck breast à l'orange

PLAT DU JOUR

VENDREDI

BOUILLABAISSE 69

Bisque de homard, avec crevettes, moules, pétoncles et crabe
Every Friday | Lobster bisque with shrimp, mussels, scallops and crab

— PLATS —

🌿 **PIEUVRE GRILLÉE** 59

Avec oignons rouges, vinaigre de vin rouge et tapenade d'olives
Grilled octopus with red onions, red wine vinegar and olive tapenade



Suggestion : Ruffino Lumina [Pinot Grigio] + 18

🌿 **CREVETTES GRILLÉES DU PÊCHEUR** 54

5 crevettes grillées avec huile d'olive, ail et citron
5 grilled shrimps with olive oil, garlic and lemon

🌿 **TATAKI DE THON** 48

Aux graines de sésame, gingembre frais, salade fraîche wakame
Tuna Tataki with sesame seeds, fresh ginger and wakame salad



Suggestion : Frank Hellwig [Chardonnay] + 22



— DE LA MAISON —

BURGER CLASSIQUE 36

BURGER AUX 5 FROMAGES 36

Servi avec frites ou salade verte | Served with fries or a green salad

LINGUINE CARBONARA 36

Pancetta et œuf, saupoudré de parmesan | Pancetta and egg, sprinkled with parmesan

GNOCCHI AUX TOMATES ET TRUFFE NOIRE 42

Tomato and black truffle gnocchi

🌿 **RISOTTO AI FUNGHI** 42

Champignons exotiques et truffes | Exotic mushrooms and truffles



Suggestion : Kim Crawford [Pinot Noir] + 19

RISOTTO AU HOMARD 52

Homard vivant de Nouvelle-Ecosse et truffes au beurre noisette
Live Nova Scotia lobster with hazelnut butter truffles

MAC N' CHEESE AU HOMARD 54

Mac n' Cheese with lobster

🌿 **PLATEAU DE FROMAGES** 56

Assortiment de fromages Québécois
Accompagné de noix, de raisins frais et de miel sur crostini ou pain baguette

*Assortment of Québec cheeses
Served with nuts, fresh grapes and honey on crostini or baguette*

— LES À CÔTÉS —

🌿 **Purée de pomme de terre maison** 12 **aux truffes** | with truffles 14
Homemade mashed potatoes

🌿 **Frites Yukon** | Yukon fries 12 **aux truffes** | with truffles 14

🌿 **Champignons sautés exotiques** | Exotic sautéed mushrooms 14

🌿 **Sélection de légumes du potager** | Garden vegetables 12

Pain avec huile, ail roti et balsamique | Bread with oil, roasted garlic and balsamic 6

 GoodLunch

 @ducdelorraine.ca

 Duc de Lorraine.ca

info@ducdelorraine.ca

T (514) 731-4128