

Restaurant Lac aux Bleuets

été 2009
Summer 2009

CARTE PRINTEMPS ÉTÉ 2009

Entrée

Soupe du jour froide ou chaude
Soup of the day—hot or cold
6\$

Riz de veau croustillant style "pop corn" et sauce grêbiche
'Popcorn style' veal sweetbreads with grebiche sauce
13\$

Tartare de saumon de l'Atlantique, salade de radis croquants. Sorbet mangue et avocat
Tatare of Atlantic Salmon with mango sorbet and avocado
11\$

Tomates cerises confites, croquette de chèvre frais à la menthe, roquette, noix de pin et huile de mandarine
Confit of cherry tomatos, fresh goats cheese with mint, arugula, pine nuts and mandarin oil
10\$

Foie gras de canard selon l'élaboration de la cuisine
Foie gras of duck

PLATS

Bavette de bœuf Angus grillée, gnocchi comme une piperade, mélange de champignons poêlés à l'aneth, jus de viande à l'échalote et poivre long
Grilled Angus flank steak, gnocchi, pan-fried mushrooms with dill, meat jus with shallots & long pepper
22\$

Pièce de viande rôtie pour 2 personnes, prix selon pièce
Roast meat dish for 2 people, price according to meat

Plat végétarien selon l'inspiration
Vegetarian dish of the day
16\$

Côtes levées du Clubhouse, frites de patates douces au cari, mayonnaise à la mangue et gingembre sauvage
Clubhouse baby back ribs, curried sweet potato fries, mango & wild ginger mayonnaise
25\$

Penne aux crevettes tigrées, pesto de tomates séchées et coriandre, chorizo et copeaux de parmesan
Tiger shrimp penne, sundried tomato & coriander pesto, chorizo and parmesan shavings
17\$

Poisson et crustacés fraîchement cuisinés au goût du jour
Fish and shellfish of the day, freshly cooked