

# Menu du temps des fêtes

La  
Montagne Coupée

CHALETs - VILLÉGIATURE - CONGRÈS

75\$ / adulte

25\$ / enfant (4-10 ans)

Menu 3 services pour les enfants

Taxes et pourboire non-inclus

## POTAGES

**Potage du chef**  
et sa garniture

**Salade du chef**

**Soupe à l'oignon**  
au vin blanc

## ENTRÉES

**Salade César**  
vinaigrette maison

**Duo de raviolis gratinés**  
sauce crémeuse, vin blanc et chorizo, servis avec roquette

**Remplacez par : ravioli au homard et ravioli aux truffes pour un supplément de 4\$**

**Falafels**  
mayonnaise au sésame

**Burrata**  
roquette, huile d'olive et truffe, caramel balsamique et poivre rose  
**Ajoutez : truite fumée à chaud pour 4\$**

**Raclette**  
pommes de terre sarladaises, asperges, charcuteries, marinade

**Tartaki**  
Thon  
recette classique, à notre façon, croûtons de wonton

**Pomme de terre farcie à l'escargot**  
flambée au pastis

**Feuilleté d'escalope de foie gras +5\$**  
poire et vanille

**Inspiration du jour**  
informez-vous à votre serveur

## PLATS PRINCIPAUX

**Boudin noir et saucisse**  
demi-glace au cidre de feu et pomme  
sur purée de pommes de terre

**Magret de canard**  
demi-glace aux canneberges  
gratin de pommes de terre



### **Strip steak, 8oz, AAA**

demi-glace crème, Porto, portobello  
pommes de terre rouges ail et romarin, au gras de canard

**Ajoutez : crevettes papillons à l'ail pour 12\$**

### **Bavette de boeuf, 8oz, AAA**

demi-glace café, épices de saison, figues  
pommes de terre rouges ail et romarin, au gras de canard

**Ajoutez : crevettes papillons à l'ail pour 12\$**

### **Morue carbonnière**

sur bouillon au parfum tonkinois, ramen et légumes

### **Duo de raviolis**

bœuf, épinards et ricotta  
gratiné au parmesan, sauce crémeuse, vin blanc, chorizo et roquette  
pain au beurre à l'estragon

**Remplacez par : ravioli au homard et ravioli aux truffes pour un supplément de 4\$**

### **Moussaka végétane**

plat typique grec, façon d'ici, aux épices estivales  
**végan, sans lactose et sans gluten**

### **Joue de boeuf braisée mandarines et triple sec**

braisée, façon grand-mère  
pommes de terre du jour

## **UN PEU PLUS**

**Crevettes (5) - 12\$**

**Pétoncles - 12\$**

**Foie gras poêlé - 12\$**

## **DESSERTS**

**Gâteau au fromage et mousse au Baileys**

**Torte à l'Amaretto**

**Gâteau au chocolat sans gluten**

**Charlotte aux fruits rouges**

**Crème Brûlée du moment**

**Inspiration du pâtissier**

**Changez votre dessert pour un café signature**



# Festive Season Menu

La  
Montagne Coupée  
AUBERGE CHAMPÊTRE  
★★★★

\$75 / adult

\$25 / child (4-10 years old)

3 courses meal for the children

Taxes and tip not included

## SOUPS

### ***Chef's soup***

with its garnish

### ***Chef's salad***

### ***Onion Soup***

made with white wine

## STARTERS

### ***Caesar Salad***

homemade vinaigrette

### ***Raviolis au Gratin***

creamy sauce, white wine and chorizo served with salad

**Substitute with lobster ravioli and truffle ravioli for an additional \$4**

### ***Falafels***

sesame mayonnaise

### ***Burrata***

arugula, olive and truffle oil, balsamic caramel and pink pepper

**Add: hot-smoked trout for \$4**

### ***Raclette***

sarladaise potatoes, asparagus, cold cuts, marinade

### ***Tartaki***

#### **Tuna**

classic recipe, our way, wonton croutons

### ***Stuffed Potato with Escargot***

flambéed with pastis

### ***Fois Gras Escalope in Puff Pastry +\$5***

pear and vanilla

### ***Inspiration of the moment***

ask your server for mor information

## MAIN COURSES

### ***Black Blood Sausage and Sausage***

Cidre de feu cider and apple demi-glace  
on mashed potatoes

### ***Seared Duck***

cranberries demi-glace  
scaloped potatoes



### ***Strip Steak, 8oz, AAA***

demi-glace cream, Port, portobello  
red potatoes with garlic and rosemary, cooked in duck fat

**Add: garlic butterfly shrimps for \$12**

### ***Flank Steak, 8oz, AAA***

coffee demi-glace, seasonal spices, figs  
red potatoes with garlic and rosemary, cooked in duck fat

**Add: garlic butterfly shrimps for \$12**

### ***Black Cod***

in a Tonkinese-flavored broth, ramen, and vegetables

### ***Raviolis Duo***

beef, spinach and ricotta  
parmesan-crusting, creamy sauce, white wine, chorizo and arugula  
tarragon buttered bread

**Substitute with lobster ravioli and truffle ravioli for an additional \$4**

### ***Vegan Moussaka***

typical Greek dish, local style with summer spices

**vegan, lactose-free, and gluten-free**

### ***Mandarines and Triple Sec Braised Beef Cheek***

braised, grandmother style  
potatoes of the day

## **A LITTLE MORE**

***Shrimps (5) - \$12***

***Scallops - \$12***

***Pan-seared foie gras - \$12***

## **DESSERTS**

***Cheesecake with Baileys Mousse***

***Amaretto Torte***

***Gluten Free Chocolate cake***

***Red Fruit-Infused Charlotte***

***Crème Brûlée of the Moment***

***Pastry Chef's Inspiration***

***Change your dessert for a signature coffee***

