

# Les entrées du Chef... Entrées of the Chef...

## ★★ Menu "Table d'hôte" ★★

Composez votre propre table d'hôte en économisez en choisissant :

Une entrée, un plat principal, un dessert et un breuvage ✨

Create your « Table d'hôte » by choosing: An Entrée, a Main Course, a Dessert and a Beverage ✨

✨ Non applicable sur les fondues chinoises / Not applicable on Chinese Fondues



	Table d'Hôte	À la carte
<b>Le saumon fumé du Chef</b> Smoked Salmon of the Chef	inclus	13\$
<b>La terrine de gibier à la gelée de pommettes</b> Game Terrine flavored with apple jelly	inclus	9\$
<b>La coupe glacée de crevettes géantes, sauce Cocktail</b> Iced cup of giant Shrimp, Cocktail Sauce	inclus	9\$
<b>La tulipe d'escargots et son velouté à l'ail</b> Escargots with Garlic-perfumed Cream	inclus	8\$
<b>Les escargots Bourguignonne au gratin</b> Bourguignon Escargots, au gratin	inclus	7\$
<b>L'éventail de canard fumé, sauce aigre-douce, sur nid de fenouils</b> Smoked duck, sour & sweet sauce, served on fennels	inclus	9\$
<b>Le panaché de chèvre chaud aux pommes, coulis au Cassis</b> Fine lettuces with warm Goat Cheese, served with Apple and Blackcurrant sauce	inclus	12\$
<b>Le foie gras de canard poêle aux poires caramélisées</b> "Foie Gras" of Duck fried with caramelized pears	inclus	14\$
<b>Le fondant au Camembert, sauce poireaux aux champignons sauvages</b> Camembert « Fondant » served with Leek and wild mushrooms sauce	inclus	8\$
<b>Le feuilleté de pétoncles à la Dijonnaise</b> Queen Scallops in flaky pastry, perfumed with Dijon	inclus	11\$
<b>Le méli-mélo printanier et vinaigrette (agrumes ou balsamique)</b> Fine lettuces served with home dressing (Balsam Or Citrus-Fruits)	inclus	7\$
<b>La salade César, vinaigrette maison</b> Caesar Salad with home dressing	inclus	8\$
<b>La soupe à l'oignon gratinée</b> Onion Soup au gratin	inclus	8\$
<b>Le potage du jour</b> Soup of the Day	inclus	5\$

---

# Les spécialités du Canon...

## The Canon's Specialties...

	Table d'Hôte	À la carte
L'autruche à la sauce Grand-veneur (selon disponibilité) Ostrich with Master-of-the-royal-hunt Sauce (upon availability)	44\$	29\$
Le cerf rouge à la sauce Grand-veneur (selon disponibilité) Red Deer with Master-of-the-royal-hunt Sauce (upon availability)	69\$	54\$
Le duo de cerf et d'autruche à la sauce Grand-veneur Duet of Red Deer and Ostrich, Master-of-the-royal-hunt Sauce	60\$	45\$
Le duo de Caribou et de Cerf grillé (selon disponibilité) Grilled Caribou and Deer Combo (upon availability)	84\$	69\$
Le duo de Caribou et d'autruche grillé (selon disponibilité) Grilled Caribou and Ostrich Combo (upon availability)	72\$	57\$
Le carré d'agneau rôti au thym, sauce moutarde à l'ancienne Roasted Lamb Rack with Old-fashioned Mustard Sauce, perfumed with Thyme	55\$	40\$
Le suprême de volaille et son velouté aux fines herbes fraîches Fine-Herbs-flavoured Chicken Supreme	34\$	19\$
Le magret de canard et sa sauce aux framboises Steaklet of duck with its raspberry sauce	43\$	28\$
Le filet de veau (6 oz.) à la sauce Porto Veal Filet (6 oz.) served with Porto sauce	47\$	32\$
La suggestion du Chef... (Incluant la salade du chef Ou Potage, et dessert) Chef's Suggestion of the day... (Including a Chef Salad Or Soup, and Dessert)	26\$	

## Fondues Chinoises ... Chinese Fondues...

	Table d'Hôte	À la carte
Bœuf Beef	35\$	23\$
Poulet Chicken	35\$	23\$
Pétoncles (12) Queen Scallops (12)	38\$	26\$
Crevettes géantes (12) Giant Shrimp (12)	36\$	24\$
La fondue des Rois (tous les choix) ★ Pour 2 pers. ★ The Kings Fondue (all choices) ★ For 2 people ★	70\$	55\$

---

Nos fondues en « Table d'hôte » sont servies avec Salade César (ou potage), pomme de terre au four, croûtons à l'ail, légumes, sauces maison et breuvage.  
« Table d'hôte » Fondues are served with Caesar Salad (or Soup), Baked Potato, Garlic Croutons, Vegetable, assorted Sauces and a Beverage.

# Sur le Grill... On the Grill...

	Table d'Hôte	À la carte
<b>Le Terre &amp; Mer (Filet mignon Angus et 2 queues de homard)</b> <b>Surf &amp; Turf ("Angus" filet mignon and 2 Lobster Tails)</b>	<b>70\$</b>	<b>55\$</b>
<b>Le Filet mignon "Angus" 6 oz</b>	<b>43\$</b>	<b>28\$</b>
<b>8 oz</b>	<b>51\$</b>	<b>36\$</b>
<b>L'entrecôte de bœuf "Angus" (10 oz) grillée</b> <b>New-York style Angus Steak (10 oz)</b>	<b>47\$</b>	<b>32\$</b>
<b>T-Bone (14 oz) grillé</b> <b>14 oz Grilled T-bone Steak</b>	<b>50\$</b>	<b>35\$</b>
<b>La brochette de mignon de bœuf "Angus" sur riz</b> <b>Angus Beef Filet Mignon Shish Kebab, served on rice</b>	<b>44\$</b>	<b>29\$</b>

**Sauce aux choix : Bordelaise, Poivres, Moutarde, Bleu, Champignons**  
**Choice of Sauce: Bordelaise, Peppercorns, Mustard, Blue Cheese, Mushrooms**

## Poissons & Délices de la Mer...

### Fish and Treasures of the Sea...

	Table d'Hôte	À la carte
<b>Le filet de truite, beurre aux fines herbes et à la lime</b> <b>Trout Filet, flavoured with Herbs and Lime Butter</b>	<b>34\$</b>	<b>19\$</b>
<b>Le doré amandine</b> <b>Walleye with almonds</b>	<b>38\$</b>	<b>23\$</b>
<b>Le sauté de pétoncles et crevettes à la façon du Chef</b> <b>The Chef's Scallops &amp; Shrimp « Sauté »</b>	<b>41\$</b>	<b>26\$</b>
<b>Les langoustines (6) au beurre à l'ail (ou citronné)</b> <b>Scampi (6) with Garlic (or Lemon) Butter</b>	<b>61\$</b>	<b>46\$</b>
<b>★ Pour 8 langoustines ★ For 8 Scampies</b>	<b>73\$</b>	<b>58\$</b>
<b>Le « Neptune », beurre à l'ail (ou citronné)</b> <b>(Crevettes, pétoncles, queue de homard, langoustines et moules)</b> <b>Neptune's Platter, served with Garlic (or Lemon) sauce (Shrimp, Scallops, Lobster Tail, Scampi, Mussels)</b>	<b>59\$</b>	<b>44\$</b>
<b>Le Demi-Neptune, beurre à l'ail (ou citronné)</b> <b>Half-Neptune, Garlic (or Lemon) sauce</b>	<b>47\$</b>	<b>32\$</b>
<b>Les pâtes fraîches aux fruits de mer, sauce homardière</b> <b>Fresh Sea Food Noodles, flavoured with Lobster Sauce</b>	<b>41\$</b>	<b>26\$</b>
<b>L'assiette Végétarienne, servie sur riz (ou pâtes), sauce rosée au basilic</b> <b>Vegetarian dish, served with rice (or pasta), pink Sauce flavoured with Basil</b>	<b>33\$</b>	<b>18\$</b>

# Les Compléments...

## Extras...

	Table d'Hôte	À la carte
Le Pain à l'ail au gratin Garlic Bread "au gratin"	---	4.75\$
Le Plateau de fromages fins Selected fine Cheese platter	---	(1 pers. 11.95\$) (2 pers. 15.95\$)
Les Champignons sautés au beurre Fried Mushrooms in Butter	---	4.25\$

# Les Desserts...

## Desserts...

	Table d'Hôte	À la carte
Les Caprices de Brigitte Brigitte's Caprices	inclus included	5.95\$

# Les Breuvages Chaud...

## Hot Beverages...

	Table d'Hôte	à la carte...
Le Café, Thé ou Tisane Coffee, Tea or Herbal Tea	inclus	2.50\$
Expresso	---	2.50\$
Cappucino	---	4.25\$
Fleur de thé (infusée dans sa théière) Tea Flower (infused in its teapot)	---	4.95\$

*Le Canon*  
Restaurant

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans ce menu  
Taxes and service are not included in this menu

