

LE CLARENDON

BAR • RESTAURANT • JAZZ



SOIRÉES JAZZ

VENDREDI ET SAMEDI DÈS 20H00

ENTRÉE 10\$ (TAXES EN SUS)

LIVE JAZZ

FRIDAY AND SATURSDAY

COVER CHARGE 10\$ (TAXES EXTRA)

LE CLARENDON

BAR • RESTAURANT • JAZZ



CARTE DU SOIR

FORFAIT

PACKAGE



Les plats identifiés avec la lettre **F** sont inclus dans les forfaits
*The included dishes are identified by the letter **F** in the menu.*

ENTRÉES

APPETIZERS



Soupe de saison F	6\$
<i>Seasonal soup</i>	
Soupe aux pois jaunes, bouillon au jambon et à l'érable F	8\$
<i>Yellow peas soup, ham and maple broth</i>	
Soupe à l'oignon & espuma Charlevoix 1608 F	10\$
<i>French onion soup, Charlevoix 1608 cheese espuma & garlic flower croutons</i>	
Salade de graines de tournesol et canneberges séchées, F	7\$
Vinaigrette d'huile de tournesol bio <i>Mixed leaves, roasted sunflower seeds, dried cranberries, organic sunflower seed oil dressing</i>	
«Cheesecake» à la courge musquée F	9\$
Crumble d'avoine et graines de citrouille, oignons balsamiques <i>Butternut squash 'Cheesecake', crumble of oats and pumpkin seeds, balsamic onions</i>	
Terrine de jambon pressé, lentement braisé F	9\$
Légumes marinés au vinaigre de cidre, moutarde maison <i>Terrine of slow braised pressed ham, cider vinegar pickled vegetables, homemade mustard</i>	
Gravlax de saumon au thé africain	12\$
Oeuf de caille à l'écossaise, émulsion d'agrume au curcuma, main de Bouddha confite <i>African tea salmon gravlax, smoked salmon scotch egg, citrus and turmeric emulsion, buddha's hand confit</i>	
Duo de canard du Lac-Brome	12\$
Lentilles beluga au earl grey, canneberges et kumquats confits <i>Duo of Brome Lake duck breast, earl grey beluga lentils, cranberries, confit kumquats</i>	

LE CLARENDON

BAR • RESTAURANT • JAZZ



PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSE



- Poulet **F** 24\$
Suprême de poulet du Québec, orzo de champignons sauvages, truffes noire et caramel au vinaigre de xérès
Quebec chicken supreme, wild mushroom, black truffle oil orzo pasta & sherry vinegar caramel
- Arrivage de la mer **F** 26\$
Aioli de fleur d'ail, bisque de homard, pommes de terre de l'Isle d'Orléans
Fish of the day, garlic flower aioli, lobster bisque, Orleans's island potatoes
- Filet d'épaule de bœuf **F** 26\$
Medium saignant, purée d'oignons caramélisés, pommes de terre fondantes, tomates confites
Flat iron beef steak (medium rare), caramelized onion puree, fondant potatoes, tomatoes confit
- Joue de Bœuf **F** 29\$
Braisée lentement, purée de pommes de terre Yukon gold, légumes racines, gremolata de raifort
Slow cooked beef cheek, Yukon gold potato puree, root vegetables, horseradish gremolata
- Tarte tatin de betteraves **F** 21\$
Gratiné au fromage de chèvre Caprini, bleuets marinés au vinaigre balsamique blanc
Beets Tarte tatin gratineed with Local Caprini goat's cheese, white balsamic vinegar pickled blueberries & light salad
- Tomahawk de Porc Nagano 31\$
Galette de pommes de terre de l'Isle d'Orléans, bacon et poireaux
Nagano pork tomahawk, Orleans's island hash brown potatoes, bacon & leek
- Arrivage du jour
Inspiration du moment, votre serveur se fera un plaisir de vous décrire le plat inspiré de nos fournisseurs et producteurs locaux.
Kitchen Inspiration, please ask your server for today's dish inspired by our local suppliers and producers.