

# 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 forfait

*The included dishes are identified by the letter **F** in the menu.*

### ENTRÉES APPETIZERS



Potage du moment <b>F</b>	6\$
<i>Soup of the day</i>	
Verdurette Clarendon <b>F</b>	6\$
<i>Clarendon salad</i>	
Soupe aux pois jaunes & jambon à l'érable <b>F</b>	8\$
<i>Yellow peas and maple ham soup</i>	
Salade César <b>F</b>	9\$
<i>Caesar salad</i>	
Soupe à l'oignon & espuma de Charlevoix 1608 <b>F</b>	11\$
<i>Onion soup &amp; Charlevoix cheese espuma</i>	
Gravlax de saumon au thé Rooibos,	14\$
Servi avec purée de coriandre, gremolata d'orange & paprika fumé	
<i>Salmon gravadlax with Rooibos tea, coriander puree, orange &amp; paprika gremolata</i>	
Mosaïque de canard, pintade, oie & foie gras	15\$
Accompagnée d'une purée de cerise & brandy	
<i>Mosaic of duck, guinea, goose &amp; foie gras, with a cherry &amp; brandy puree</i>	
Crabe des neiges & crevettes nordiques,	17\$
Incluant salade de poireaux, pommes vertes, émulsion ponzu & citron confit	
<i>Snow crab, Nordic shrimps, leek salad, green apple, ponzu emulsion &amp; confit lemon</i>	

# LE CLARENDON

BAR • RESTAURANT • JAZZ



## PLATS PRINCIPAUX

### MAIN COURSE



Pâtes **F** 21\$

Pappardelles sauce vin blanc, petits pois, fromage de chèvre Caprini, poudre d'olives noires

*Pappardelle pasta, creamy white wine sauce, green peas, Caprini goat's cheese, black olive powder.*

Poulet **F** 🍷 23\$

Poitrine marinée à la cameline et estragon, orzo aux champignons sauvages.

*Chicken marinated in cameline and tarragon with wild mushrooms orzo*

Saumon **F** 27\$

Saumon vapeur à l'huile d'olive, galette de polenta basilic, tomates confites

*Steamed salmon with olive oil, basil polenta, confit tomatoes*

Canard Lac Brome **F** 🍷 27\$

Cuisse de canard confite, lentilles beluga au thé Earl Grey

*Confit duck leg with Earl Grey tea beluga lentils*

Porc du Rang 4 🍷 28\$

Flanc braisé, boudin noir & pommes de terre yukon gold, sauce pomme & érable, croquant de porc

*Braised pork flank, yukon gold potatoes & black pudding, apple & maple sauce, pork crackling*

Joue de Bœuf 🍷 28\$

Joue confite, purée de pomme de terre et raifort, consommé de bœuf.

*Beef cheek, mashed potatoes with horseradish, beef consommé*

Doré 29\$

Filet de doré, pommes de terre de l'Isle d'Orléans, chaudière de fruits de mer

*Walleye fillet, Isle d'Orléans potatoes, seafood chowder*

Mignon de Bœuf 🍷 34\$

Filet mignon sur paillason de pomme de terre à la fleur D'ail, sauce vin rouge

*Beef filet on garlic flower rösti potatoes, red wine sauce*

Côte de bœuf AAA sur os 36oz à partager 🍷 98\$

Plat pour 2 incluant frites maison, verdurette, sauce vin rouge

*Beef prime rib AAA for 2 people with steak fries, salad and red wine sauce*

🍷 Suggestion du chef :

Ajoutez à votre plat l'escalope de foie gras du Lac Brome (40g) 18\$

*Add Lac Brome foie gras to your meal (40g)*