

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



Soupe de saison F	6\$
<i>Seasonal soup</i>	
Verdurette Clarendon F	6\$
<i>Clarendon salad</i>	
Soupe aux pois jaunes, bouillon jambon et érable F	8\$
<i>Yellow pea soup, ham and maple broth</i>	
Soupe à l'oignon & espuma de Charlevoix 1608 F	11\$
<i>Onion soup & Charlevoix cheese espuma</i>	
Salade d'artichauts F	11\$
Pleurotes marinées, lentilles beluga et vinaigrette de truffe	
<i>Artichokes salad, marinated oyster mushrooms, beluga lentils, truffle dressing</i>	
Ravioli de champignons sauvages	12\$
Fricassée de céleri rave, sauce topinambour	
<i>Wild mushroom ravioli, fricassee of celeriac, Jerusalem artichoke sauce</i>	
Tartare de saumon	13\$
Vinaigrette de graines de tournesol biologiques et pommes vertes	
<i>Salmon tartar with organic sunflower seeds dressing and green apples</i>	

LE CLARENDON

BAR • RESTAURANT • JAZZ



PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSE



Pâtes **F** 21\$

Pappardelles, poireaux cuits légèrement, bébés épinards, fromage de chèvre Caprini et tomates marinées

Pappardelle pasta, lightly cooked leeks, baby spinach, Caprini goat's cheese and marinated tomatoes.

Poulet **F** 🍷 24\$

Suprême de poulet cuit lentement au thym et citron, sauce au pain anglais.

Chicken supreme slow cooked with lemon and thyme, English bread sauce.

Morue rôtie au citron **F** 26\$

Tuile de câpres et d'aneth, petits pois écrasés, frites «pommes paille» et émulsion de ponzu.

Lemon roasted cod, dill and capers tuile crisp, crushed green peas, bootlace fries, ponzu emulsion

Doré vapeur **F** 27\$

Doré vapeur farci aux crevettes nordiques, sauce crèmeuse au vin blanc.

Steamed perch stuffed with Nordic prawns and white wine creamy sauce

Canard 🍷 29\$

Magret de canard laqué au thé Earl Grey, croquette dauphinoise au canard confit, sauce au porto

Magret of duck laquered with Earl Grey tea, duck confit dauphinoise croquette, Porto sauce

Agneau 32\$

Longe d'agneau du Québec, avec «Lancashire Hot Pot» légumes de saison, sauce provençale

Quebec lamb chop, 'Lancashire Hot-Pot' seasonal vegetables, Provençal sauce

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 producer

🍷 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)