

# LE CLARENDON

BAR • RESTAURANT • JAZZ



## CARTE DU SOIR

### TABLE D'HÔTE



Ajoutez 17\$ au plat principal pour obtenir votre table d'hôte 3 services

À l'exception du foie gras (supplément de 6\$)

*Add 17\$ to the price of the main course for 3 courses table d'hôte*

*Exception for the Foie Gras (6\$ extra)*

### 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 à l'oignon & croûton de Charlevoix 1608 <b>F</b>	9\$
<i>Onion soup &amp; Charlevoix cheese crouton</i>	
Maquereau mariné au cidre & carpaccio de betterave <b>F</b>	12\$
<i>Mackerel marinated in cider &amp; sliced beets</i>	
Terrine de jambon & chutney «Piccalili» <b>F</b>	12\$
<i>Ham pressed terrine &amp; 'Piccalilli' chutney.</i>	
Saumon trois façons : mi-cuit, mariné & fumé <b>F</b>	14\$
<i>Three ways salmon : lightly cooked, marinated and smoked</i>	
Foie gras poêlé & crumble d'amandes caramélisées	21\$
<i>Foie Gras Pan seared &amp; almond caramel crumble</i>	

# LE CLARENDON

BAR • RESTAURANT • JAZZ



## CARTE DU SOIR

### PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSE



Risotto <b>F</b>	19\$
Risotto à la courge et tuile de parmesan <i>Butternut Squash Risotto &amp; crisp parmesan</i>	
Poulet <b>F</b>	23\$
Ballotine de poulet à la fleur d'ail, purée de céleri rave & sauce xérès <i>Chicken marinated in garlic flower and wrapped in bacon, celeriac puree, Xeres sauce</i>	
Porc <b>F</b>	26\$
Filet, joue & boudin noir haché, prosciutto, purée de carottes & cardamome <i>Pork fillet, cheek and black pudding hash, crisp prosciutto, carrot &amp; cardamom puree</i>	
Saumon <b>F</b>	27\$
Saumon vapeur avec basilique & huile d'olive, couscous au citron & sauce vierge <i>Steamed salmon with basil and olive oil, lemon couscous, tomato and olive oil dressing</i>	
Poisson du jour	29\$
Accompagné de bisque de homard, fruits de mer, tomates confites & poireaux grillés <i>Market fish with creamy lobster bisque, seafood, slow cooked tomatoes, grilled leek</i>	
Bœuf	34\$
Filet de bœuf & pouding Yorkshire farci au bœuf braisé, champignons & fromage Charlevoix 1608 <i>Beef fillet, Yorkshire pudding stuffed with braised beef, mushrooms and Charlevoix 1608 cheese</i>	

### DESSERTS

DESSERTS



Pudding au pain Clarendon <b>F</b>	8\$
<i>Clarendon's bread pudding</i>	
Inspiration du moment <b>F</b>	8\$
<i>Sweet inspiration</i>	