

LE CLARENDON

BAR • RESTAURANT • JAZZ



CARTE DU SOIR

ENTRÉES APPETIZERS



Velouté du moment / <i>Soup of the day</i>	5\$
Verdurette Clarendon / <i>Clarendon salad</i>	6\$
Mousse de foie au Grand Marnier et gelée de groseille / <i>Liver mousse with Grand Marnier and redcurrant jelly</i>	10\$
Ragoût de bœuf et champignons en croûte / <i>Beef and mushrooms stew pie</i>	13\$
Gâteau au crabe / <i>Crab cake</i>	14\$
Calmars frits, aïoli à la lime épicé / <i>Fried calamari, spiced lime aioli</i>	14\$

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSE



Risotto	28\$
A la volaille et aux pommes / <i>Risotto with poultry and apples</i>	
Poisson et coquillages	29\$
Poisson du jour, moules et palourdes pochés au beurre de câpres et citron / <i>Fish of the day, mussels and clam poched with caper and lemon butter</i>	
Agneau	29\$
Carré cuit au four, sauce à l'ail confit / <i>Oven roasted lamb rack with candied garlic sauce</i>	
Bœuf	30\$
Mignon de bœuf, sauce marchand de vin / <i>Beef filet mignon, red wine sauce</i>	
Pétoncles	31\$
Rôtis, sauce à l'orange et poivre vert / <i>Roasted scallops with orange and green pepper sauce</i>	

DESSERTS DESERTS



Crème brûlée Clarendon / <i>Crème brûlée Clarendon</i>	8\$
Tentation sucrée / <i>Sweet Treat</i>	8\$

TABLE D'HÔTE



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

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

