

ENTRÉES

- SALADE HENRI.....10
Sauce Crémeuse Verte, Oeuf Mollet, Croûtons et
Parmesan
*Salad with Seasonal Greens, Creamy Vinagrette, Soft Boiled
Egg, Croutons and Parmesan Cheese*
- PÂTÉ EN CROÛTE.....25
Porc et Foie Gras, Canneberge et Pacane
Pork, Foie Gras, Cranberry and Pecan
- BETTERAVES ET MOZZARELLA DU QC.....21
Betteraves Jaunes et Chiogga, Framboises, Huile aux
Échalottes Rôties
*Yellow and Chioga Beats, Quebec Mozzarella, Raspberry,
Roasted Shallots Oil*
- POIREAUX VINAIGRETTE.....16
Pommes de Terre, Vinaigrette à la Truffe
Leek Salad, Potatoes, Truffle Vinaigrette
- SAUMON FAÇON BALIK.....18
Pâte de Citron, Crème à l'Aneth
Balik-Style Salmon, Lemon Paste and Dill Cream
- TARTARE DE CERF.....19
Huile Sapin, Millet Croustillant
Venison Tartare, Fir Oil and Crispy Millet
- FOIE GRAS TORCHON.....28
Confiture de Cerise, Brioche Maison
*Torchon-Style Foie Gras, Cherry Jam and Homemade
Brioche*

FRUITS DE MER



HUÎTRES

Variété et Prix Selon Arrivage
*Selection and Price Based on
Market Availability*

HOMARD

Demi-Homard *Half Lobster*
Mayonnaise 28
Thermidor 34

CREVETTES

Sauce Cocktail *Cocktail Sauce* 21

LE HENRI

Selon Arrivage Huîtres, Homard, Crevettes
Market Availability Oysters, Lobster, Shrimps
(2 pers / For 2) 125
(4 pers / For 4) 199

CHEF ROMAIN ABRIVARD ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN

bon appetit

FROM CHEF ROMAIN ABRIVARD AND HIS TEAM



PLATS PRINCIPAUX



| | |
|--|---|
| HOMARD VADOUVAN.....31 Chou-Fleur, Sarrasin, Bisque <i>Lobster, Cauliflower, Buckwheat, Bisque</i> | TOURNEDOS DE BŒUF.....45 Maïtaké Rôtie, Sauce Vin Rouge <i>Foie Gras pôelé en supplément.....15\$</i> <i>Roasted Maitake, Red Wine Sauce</i> <i>Extra Pan Seared Foie Gras.....15\$</i> |
| OMBLE DE CHARLEVOIX.....26 À l'Oseille, Boutons de Marguerite <i>Artic Char, Ox-Eye Daisy Capers</i> | BLANQUETTE DE VEAU.....28 Pappardelle, Légume Saisonnier, Cipollini <i>Veal Blanquette Pappardelle, Seasonal Vegetable, Cipollini</i> <i>Onion</i> |
| FLÉTAN RÔTI.....32 Haricot Coco et Chorizo, Jus d'Arête <i>Pan-Roasted Halibut, Coco Beans and Chorizo, Fish Demi-</i> <i>Glaze</i> | PINTADE DE LA FERME ROSE DES VENTS.....27 Topinambour en Deux Façons, Sauce Foie Gras et Truffe <i>La Rose des Vents Farm Guinea fowl, Jerusalem Artichoke</i> <i>Duo, Truffle and Foie Gras Sauce</i> |

ACCOMPAGNEMENTS

| |
|--|
| FRITES MAISON.....6 <i>Homemade Fries</i> |
| PETITE SALADE VERTE.....5 <i>Green Salad</i> |
| COCOTTE DE LÉGUMES GLACÉS.....8 <i>Seasonal Vegetable Casserole</i> |
| POÊLÉE DE CHAMPIGNONS.....10 <i>Pan Seared Mushrooms</i> |

À PARTAGER OU PAS !

SELON DISPONIBILITÉ

| |
|--|
| CÔTE DE BŒUF.....PM/MP Sauce Béarnaise, Pomme Anna, Cocotte de Légumes <i>Rib Steak with Béarnaise Sauce, Pomme Anna,</i> <i>Vegetables</i> |
| POISSON ENTIER GRILLÉ.....PM/MP Beurre Blanc <i>Whole Grilled Fish, White Butter Sauce</i> |

Pain sur demande | Bread upon request

Optez pour notre SALON PHILLIPS et notre SALLE DE CONFÉRENCE BIRKS pour votre prochain événement.

Pour obtenir plus d'informations, communiquer avec notre coordonnatrice

camille.gagnon@restauranthenri.com

