

ENTRÉES

SALADE HENRI.....	10
<i>Sauce Crémeuse, Oeuf Mollet, Croûtons et Parmesan Salad with Seasonal Greens, Creamy Vinaigrette, Soft Boiled Egg, Croutons and Parmesan Cheese</i>	
PÂTÉ EN CROÛTE.....	24
<i>Porc et Foie Gras, Canneberge et Pacane Pork, Foie Gras, Cranberry and Pecan</i>	
BETTERAVES ET MOZZARELLA DU QC.....	20
<i>Betteraves Jaunes et Chiogga, Framboises, Huile aux Échalottes Rôties Yellow and Chioga Beats, Quebec Mozzarella, Raspberry, Roasted Shallots Oil</i>	
POIREAUX VINAIGRETTE.....	16
<i>Pommes de Terre, Vinaigrette à la Truffe Leek Salad, Potatoes, Truffle Vinaigrette</i>	
SAUMON FAÇON BALIK.....	18
<i>Pâte de Citron, Crème à l'Aneth Balik-Style Salmon, Lemon Paste and Dill Cream</i>	
TARTARE DE CERF.....	19
<i>Huile Sapin, Millet Croustillant Venison Tartare, Fir Oil and Crispy Millet</i>	
FOIE GRAS TORCHON.....	23
<i>Confiture de Cerise, Brioche Maison Torchon-Style Foie Gras, Cherry Jam and Homemade Brioche</i>	

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 appétit

FROM CHEF ROMAIN ABRIVARD AND HIS TEAM



PLATS PRINCIPAUX

HOMARD VADOUVAN	31
<i>Chou-Fleur, Sarrasin, Bisque Lobster, Cauliflower, Buckwheat, Bisque</i>	
OMBLE DE CHARLEVOIX	26
<i>À l'Oseille, Boutons de Marguerite Artic Char, Ox-Eye Daisy Capers</i>	
FLÉTAN RÔTI	32
<i>Haricot Coco et Chorizo, Jus d'Arête Pan-Roasted Halibut, Coco Beans and Chorizo, Fish Demi-Glaze</i>	
TOURNEDOS ROSSINI.....	53
<i>Maitaké Rôtie, Sauce Périgeux & Foie Gras Poêlé Tournedos Rossini, Roasted Maitake, Périgeux Sauce & Pan-Seared Foie Gras</i>	
BLANQUETTE DE VEAU	26
<i>Pappardelle, Légume Saisonnier, Cipollini Veal Blanquette Pappardelle, Seasonal Vegetable, Cipollini Onion</i>	
VOLAILE DE LA FERME ROSE DES VENTS	27
<i>Topinambour en Deux Façons, Sauce Foie Gras et Truffe La Rose des Vents Farm Poultry, Jerusalem Artichoke Duo, Truffle and Foie Gras Sauce</i>	
COQUILLETES CANAILLES.....	23
<i>Pâtes Coquillettes, Jambon, Truffe Noir de Périgord Pasta Shells, Ham, Perrigord Black Truffle</i>	

À PARTAGER OU PAS !

SELON DISPONIBILITÉ

CÔTE DE BŒUF	PM/MP
<i>Sauce Béarnaise, Pomme Anna, Cocotte de Légumes Rib Steak with Béarnaise Sauce, Pomme Anna, Vegetables</i>	
POISSON ENTIER GRILLÉ	PM/MP
<i>Sucrine et Maitake, Émulsion de Crésson Whole Grilled Fish, Sucrine and Maitake, Watercress Emulsion</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>	

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

sales@restauranthenri.com

