

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.

Semaine du 15 Avril 2019

ENTRÉES

POIREAUX VINAIGRETTE...16.

Truffes
Leek Salad, Truffle Vinaigrette

TARTARE DE CERF.....19.

Huile Sapin, Millet Croustillant
Venison Tartare, Fir Oil and Crispy Millet

SAUMON MAISON.....18.

Pâte de Citron, Crème à l'Aneth
*Home Cured Salmon, Lemon Paste
and Dill Cream*

À LA CARTE

BAVETTE DE BŒUF (180g)27.
Sauce à l'Échalote, Frites
Beef Flank Steak, Shallot Sauce, Fries

SALADE DE VOLAILLE21.
De la Ferme Rose des Vents, Mesclun,
Dattes, Pommes, Carottes, Riz Soufflé,
Noix de Grenoble
*La Rose des Vents Farm Chicken Salad,
Mesclun, Dates, Apple, Yellow Carrots,
Puffed Rice, Walnuts*

OMBLE DE CHARLEVOIX.....26.
À l'Oseille, Boutons de Marguerite
Artic Char, Ox-Eye Daisy Capers

HAMBOURGEOIS HENRI21.
Fromage du Québec, Compoté d'Oignons
*Henri Burger, Québec Cheese, Onion
Compote*

TABLE D'HÔTE

Choix d'Entrée et Plat Principal
A Choice of Appetizer and Entrée

ENTRÉES

SOUPE A L'OIGNON BLANC.....INCLUS TH /8
Esturgeon Fumé, Sureau et Croustons
*Chilled White Onion Soup, Smoked Sturgeon, Elderflower,
Croûtons
(included in the TH)*

SALADE DE CONCOMBRE.....INCLUS TH /8
Cru & Grillé, Vinaigrette Babeurre, Œufs de Poisson
*Raw & Grilled Cucumber Salad, Buttermilk Dressing, Fish Egg
(included in the TH)*

TARTARE DE BOEUF.....TH + 5/11
Radis Noir, Crème Sure à l'Aneth, Millet & Vinaigre Balsamique
*Beef Tartar, Black Radish, Dill Sour Cream, Millet, Balsamic
Vinaigar*

DESSERTS DU MOMENT

Supplément / Additional

5.

PLATS

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE.....24
Émulsion et Croustilles de Pomme de Terre
Mustard Veal Kidney, Potato Chips and Potato Emulsion

CUISSE DE CANARD CONFITE.....24
Cresson, Carotte, Jus de Canard à la Cerise
Duck Leg Confit, Watercress, Carrot, Cherry Duck Jus

MORUE À LA PLANCHA.....26
Choux de Bruxelles, Jus de Viande, Vinaigre Balsamique
*Cod "A la Plancha", Brussel Sprouts, Meat Jus, Balsamic
Vinegar*

PAPPARDELLES.....23
Champignons Sautés, Crème de Champignon, Noisette,
Ricotta
Sauteed Mushrooms, Mushrooms Cream, Hazelnut, Ricotta

