

MENU restaurant

Disponible au chambre

(Poste  300)

Les Entrées

- 5 **La marmite du potager**
- 8 **Terrine de chèvre aux tomates séchées et basilic frais**
Étagé de chèvre frais, tomates séchées et basilic servi avec une vinaigrette huile d'olive et balsamique.
- 13 **Carpaccio de bœuf AAA et ses grissinis**
Le vrai carpaccio italien sur un filet d'huile d'olive, citron et parmesan frais, un régal...
- 9 **Soupe à l'oignon au vin blanc et son gratin à l'emmental**
La seule, la vraie, à manger sans modération!
- 12 **Feuilleté d'escargots au pernod**
Escargots au pernod avec une tombée de poireaux servis sur un feuilletage croquant.
- 10 **Salade César maison aux anchois**
Enfin une vraie César aux anchois avec sa sauce maison.
- 16 **Duo de tartare de saumon et salade de calmars**
Délicieux tartare de saumon préparé à la perfection accompagné d'une salade de calmars.
- 12 **Cocktail de crevettes au cognac**
Tombée de crevettes, tomates cerises, sauce cocktail maison au cognac servies sur un lit de salade.
- 10 **Rouleaux impériaux au poulet**
- 7 **Verdurette du jardin**
Croquant de salade mixte et sa vinaigrette maison.
- 13 **Tartare de bœuf AAA**
Coupé au couteau, assaisonné selon votre demande, un incontournable.
- 14 **Notre succulente coquille de fruits de mer**
Pétoncles, crevettes, moules, gratinés au four dans une sauce crémeuse au vin blanc.
- 10 **Assiette de saumon fumé**
Directement de nos fumoirs.
- 11 **Salade de proscuitto, mozzarella et concombre**
Effiloché de salade, lamelles de proscuitto, mozzarella et concombre vinaigrette balsamique et huile d'olive. Très beau, très bon!
- 11 **Calmars frits et son croquant de coquillage soufflé**
Légèrement frits servis avec une aioli dans une feuille de riz croustillante.
- 8 **Martini de crevettes et sa trempette piquante**
Indémoudable entrée des PALMES.
- 11 **Fondant de brie**
Un classique pour les amoureux du fromage.

Les Pâtes

- Linguine aux tomates et basilic frais 15
- Fettuccini Alfredo 16
Sauce écrémée, parmesan Reggiano
- Penne primavera 16
Poivrons, oignons, champignons, tomates, basilic frais, ail, parmesan REGGIANO et huile d'olive
- Spaghetti bolognaise 15
Sauce à la viande de bœuf AAA
- Fettuccini Carbonara 20
Vin blanc, échalote, pancetta, ail, crème, œuf et parmesan REGGIANO et poivres
- Linguine au poulet, tomates séchées, fromage de chèvre, olives noires 23
Sauce légèrement écrémée à l'ail, pesto et échalote
- Linguine aux fruits de mer 27
Crevettes, pétoncles, palourdes, moules, calmars sauce légèrement tomate

Les Cirignotines

- Nachos 8
- 6 ailes/12 ailes de poulet 6/10
- Pizza garnie 11
- Pizza pepperoni et fromage 11
- Pizza végétarienne 11
- Hamburger garni 14
- Hamburger Montagnais 15
Avec fromage de chèvre et tomate séchées
- Club sandwich 12
- Fajitas au poulet 13
- Poutine 7
- Poutine italienne 9
- Smoke meat 15
- 1/2 poulet BBQ 15
- Oignons français 5
- Bouchées de fromage maison et sa sauce 7
- Salade César au poulet 7

Les Accompagnements

- Pain à l'ail gratiné 4
- Champignons sautés 4
- Pâte d'accompagnement 4
- Frites 4
- Pommes de terre au four 4
- Riz 4

Le Bœuf...

- 25 Côte de bœuf au jus
30 10oz
36 14oz
26 200z
- 26 Entrecôte 8oz Angus AAA 
- 23 Faux filet 10oz Angus AAA
- 25 Nos choix de tartares en repas 8oz
Le traditionnel : oignons, câpres, moutarde, jaune d'œuf, huile, assaisonné à votre guise.
- 25 Le black and Blue : épices cajuns légèrement brûlées au chalumeau; sentez, dégustez.
- 29 Brandy et fromage bleu : un mélange rafiné et parfait, goût subtil en bouche.
- 27 Filet mignon AAA
32 6oz
38 8oz
33 100z
- 45 Filet mignon 6oz garni de légumes caramélisés et gratiné de fromage
- 19 Filet mignon 6oz et langoustines (4)
Accord parfait de la terre à la mer.
- 65 Bavette de bœuf Angus AAA marinée à la bière brune et sa sauce aux échalotes françaises 

65 Folie à deux
Chateaubriand

Nos sauces au choix:

Au poivre : délicieux mélange de poivre rose et vert.

Réduction de Porto : la touche sucrée du porto avec une demi glace de veau.

Bordelaise : réduction de vin rouge.

Aux champignons : l'onctuosité de la crème et le caractère des champignons.

Les plats de viande sont servis avec :

Des légumes de saison & choix entre pommes de terre au four, riz ou frites.

LA SPÉCIALITÉ DES PALMES,

LA CÔTE DE BŒUF AU JUS. LA MEILLEURE À QUÉBEC!

Nous sommes reconnus pour notre fameuse côte de bœuf.

Tendre et juteuse, cuite à la perfection.

La référence à Québec !

Et les Autres...

- 15 Demi-côtes levées
- 22 Côtes levées
- 18 Poulet Général Tao
- 18 Salade de poulet, ananas et noix de cajou
Mesclun, vermicelle, chip de taro, poulet à l'ananas et noix de cajou.
- 18 Salade Thaï au bœuf
Bœuf mariné au soja, gingembre, poivrons, choux chinois, vermicelle, fèves germées et mesclun.
- 22 Brochette de satay de porc au lait de coco et curry
- 27 Escalope de veau aux champignons et son nid de pâtes aux tomates fraîches
- 22 Poulet grillé à l'essence des sous-bois
- 25 Magret de canard aux bleuets et érable
- 36 Carré d'agneau au romarin

Les Poissons & Fruits de mer

- 20 Délicieux tartare de saumon façon traditionnelle
Coupé au couteau, accompagné d'oignons, câpres, huile d'olive, aneth, jus de citron et croustillant de tempura.
- 50 Assiette du pêcheur (1 personne)
Brochette de crevettes et pétoncles, moules, palourdes, crabes des neiges accompagnés d'un beurre citronné à l'ail.
- 22 Pavé de saumon cajun accompagné de son sabayon à l'huile de truffes
- 23 Feuilleté de fruits de mer
Crevettes, moules, pétoncles, palourdes sur un délicieux feuilletage et nappées d'une sauce écrémée au vin blanc.
- 25 Morue en croûte de pistaches et son velouté à l'aneth
- 38 Assiette de langoustines (8)
8 langoustines grillées et son beurre à l'ail au paprika fumé.
- 38 Gambas géantes (4) et sa tombée de tomates au citron
Servies sur lit de riz pilaf.
- 21 Filet de doré à la Grenobloise

Les Desserts

- 11 Assiette de fromages assortis du terroir
- 6 Coupe de sorbet et crèmes glacées
(fraise, vanille et chocolat)
- 7 Baladin de chocolat
- 7 Crème brûlée à la vanille
- 7 Gâteau au chocolat et caramel fondant
- 7 Profiteroles à la crème glacée et son coulis
de chocolat chaud
- 7 Tartelette à l'érable
- 7 Gâteau aux poires, caramel et chocolat
- 7 Tarte tatin à la motte
- 6 Salade de fruits frais

Les Cafés Flambés

- 8 Café irlandais
- 8 Café brésilien
- 8 Café espagnol
- 8 Café bailey's
- 8 Café Québec Inn

Les Digestifs

- Cognac XO
- Cognac Rémy Martin
- Cognac Courvoisier VSOP
- Tequila Rose
- Grand Marnier
- Tia Maria
- Bailey's
- Porto LB fine réserve
- Griserie
- L'Ange Gardien

- 16
- 7
- 12
- 6
- 7
- 6
- 7
- 7
- 7
- 7

Les Brevages

- Café régulier
- Café expresso
- Cappuccino
- Thé
- Infusion
- Lait

- 2.²⁵
- 3
- 4
- 2.²⁵
- 2.²⁵
- 2.²⁵

