



M E N U



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 d'huile d'olive et balsamique.
- 13 **Carpaccio de boeuf 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 tartares de saumon et salade de calmars**
Délicieux tartares de saumon préparés à la perfection accompagnés d'une salade de calmars.
- 12 **Cocktail de crevettes au cognac**
Tombée de crevettes, tomates cerises, sauce cocktail maison au cognac servie 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 boeuf AAA**
Coupé au couteau, assaisonné selon votre demande. Un incontournable!
- 14 **Notre succulente coquille de fruits de mer**
Pétoncles, crevettes et moules, gratinés au four dans une sauce crémeuse au vin blanc.
- 10 **Assiette de saumon fumé**
Directement de nos fumoirs.
- 11 **Salade de prosciutto, mozzarella et concombre**
Effiloché de salade, lamelles de prosciutto, mozzarella, 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 aïoli dans une feuille de riz croustillante.
- 8 **Martini de crevettes et sa trempette piquante**
Indémorable entrée des PALMES.
- 11 **Fondant de brie**
Un classique pour les amoureux du fromage.

Les Pâtes

- Linguine aux tomates et basilic frais 15
- Fettucini 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 boeuf AAA.
- Fettucini Carbonara 20
Vin blanc, échalote, pancetta, ail, crème, oeuf, parmesan Reggiano et poivre.
- Linguine au poulet et tomates séchées 23
Fromage de chèvre, olives noires, sauce légèrement écrémée à l'ail, pesto et échalote.
- Linguine aux fruits de mer 27
Crevettes, pétoncles, palourdes, moules, calmars sauce légèrement tomatée.

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
- 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 13

Les Accompagnements

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

Le Boeuf

- Côte de boeuf au jus**
25 10oz
30 14oz
36 20oz
- 26 Entrecôte 8oz Angus AAA** 
- 23 Faux filet 10oz Angus AAA** 
- Nos choix de tartares en repas 8oz**
- 25 Le traditionnel :** oignons, câpres, moutarde, jaune d'oeuf, huile et assaisonné à votre guise.
- 25 Le black and blue :** épices cajuns légèrement brûlées au chalumeau. Sentez, dégustez.
- 29 Brandy et fromage bleu :** un mélange raffiné et parfait, goût subtil en bouche.
- Filet mignon AAA**
27 6oz
32 8oz
38 10oz
- 33 Filet mignon 6oz garni**
Garni de légumes caramélisés et gratiné de fromage.
- 45 Filet mignon 6oz et langoustines (4)**
Accord parfait de la terre à la mer.
- 19 Bavette de boeuf 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 BOEUF AU JUS. LA MEILLEURE À QUÉBEC!

NOUS SOMMES RECONNUS POUR NOTRE
FAMEUSE CÔTE DE BOEUF.

TENDRE ET JUTEUSE, CUITE À LA PERFECTION.

La référence à Québec!

Et les Autres

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

Les Poissons et Fruits de Mer

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

Les Desserts

- 11 Assiette de fromages assortis du terroir
- 6 Coupe de sorbet et crème glacée
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 avec coulis de chocolat chaud
- 7 Tartelette à l'érable
- 7 Gâteau aux poires, caramel et chocolat
- 7 Tarte tatin et crème glacée à la vanille
- 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 16
- Cognac Rémy Martin 7
- Cognac Courvoisier VSOP 12
- Tequila Rose 6
- Grand Marnier 7
- Tia Maria 6
- Bailey's 7
- Porto LB fine réserve 7
- Griserie 7
- L'Ange Gardien 7

Les Brevages

- Café régulier 2.25
- Café espresso 3.00
- Cappuccino 4.00
- Thé 2.25
- Infusion 2.25
- Lait 2.25