

Bienvenue au Restaurant la Maison François. Il me fait plaisir de vous présenter notre menu à la carte alliant une cuisine traditionnelle et de qualité, tout en apportant toujours une touche de nouveauté à nos produits. De plus, le restaurant est fier d'accorder une place de choix à nos artisans et producteurs locaux.

Bon appétit!

Yves Gravel, Votre hôte.



De notre soupière

Potage du Jour.....	5.00
Soupe à l'Oignon au Gratin Trois Fromages.....	8.50

Entrées chaudes et froides

Salade César et sa Vinaigrette Maison.....	8.50
<i>(un incontournable)</i>	
Mesclun de Salades et Vinaigrette du Moment.....	6.50
Planche Antipasti et ses Confitures.....	9.00
<i>(charcuterie de salaison...informez-vous)</i>	
Feuilleté d'Escargots Sauce Forestière et Romarin.....	9.00
<i>(8 gros escargots bien tendres)</i>	
Fondant de brie et Salsa de tomates	7.50
<i>(à découvrir!)</i>	
Calmars Frits avec sa Mayonnaise Épicée	8.00
Truite Fumée Maison François à l'Érable	10.00
<i>(un produit de notre fumoir!)</i>	

De notre grille

Contrefilet grillé.....	8 onces ...	28.00	12 onces ...	38.00
Filet Mignon.....	6 onces ...	32.00	10 onces ...	42.00
Brochette de Filet Mignon.....				32.00
Terre et Mer				44.00

(6 onces de boeuf et 4 crevettes)

CUISSON POUR VOS VIANDES

BLEU; BLEU AU CENTRE
 SAIGNANT; ROUGE VIF AU CENTRE
 MÉDIUM SAIGNANT; ROUGE AU CENTRE
 MÉDIUM; ROSE AU CENTRE
 MÉDIUM BIEN; TRACE DE ROSE AU CENTRE
 BIEN CUIT; COMPLÈTEMENT CUIT

LES PLATS DE NOTRE GRILLE SONT SERVIS AVEC LÉGUMES DU JOUR ET CHOIX ENTRE

RIZ OU NOUILLES AU BEURRE OU FRITES OU
 POMMES DE TERRE RISSOLÉES

CHOIX DE SAUCES:

POIVRE, MARCHAND DE VIN OU DIJONNAISE.
 SAUCE AU BLEU 3 \$ • ORDRE DE CHAMPIGNONS 6 \$
 POMME DE TERRE AU FOUR GARNIES 4 \$
 PURÉE DE POMME DE TERRE DOUCE À L'AIL 2 \$

Nos spécialités

Rognons de Veau à la Moutarde	24.00
Foie de Veau Poêle aux Fines Herbes	24.00
Ris de Veau Braisés Grenobloise.....	35.00
Mignons de Veau au Bleu	28.00
Carré d'Agneau à la Provencale.....	38.00

Les produits de la pêche

Filets de Perchaudes	entrée ..	19.00	plat ..	32.00
<i>(un classique de la maison depuis 30 ans)</i>				
Davé de Saumon et sa Croûte de Pesto.....				26.00
<i>(simplicité et efficacité..voilà ce qui le résume le mieux)</i>				
Crevettes Sautées au Beurre de Poireaux.....				25.00
<i>(10 magnifiques crevettes bien charnues)</i>				
Queues de Homard Grillées.....				40.00

Les Finales

Crème Caramel	4.50
Crème Brulée à Saveur du Moment	6.00
Pouding Chômeur au Baileys	5.50
Le Fondant au Chocolat	6.50
Verrine de Gâteau au Fromage.....	6.00

Breuvages et Boissons

Boissons gazeuses	3.50	Bière Régulière.....	6.50
Thé	3.00	Bière Importée.....	7.25
Café	3.00	Virgin César.....	4.50
Café au Lait	5.00	Bloody César.....	8.00
Cappucino	5.00	Vermouth.....	6.50
Expresso	4.00	Pineau des Charentes	6.50
Expresso Double	5.00	Kir Régulier.....	9.00
Café Brésilien	10.00	Kir Royal	12.00
Café Espagnole.....	10.00	Martini Régulier.....	9.00
Cappuccino Baileys ...	11.00	Martini Grey Goose	13.00
Café Brésilien	10.00	Glenlivet 12 ans	18.00
(Cognac, Tia Maria et Grand Marnier)		Glenfiddich 12 ans.....	18.00
Café Espagnole.....	10.00	Cosmopolitain.....	10.00
(Cognac et Tia Maria)		(Vodka, Triple Sec et jus de Canneberge)	
Rhum and Coke	7.50	Vin au Verre.....	8.00
Gin Tonic.....	7.50	1/2 L de Vin.....	16.00
		Litre de Vin	26.00
		(Vin Maison, Citra Montepulciano)	

Les beaux mardis et mercredi steak et frites

Potage du jour

Contrefilet (8 onces)	20
Contrefilet (12 onces).....	24
Filet mignon (6 onces).....	22
Filet mignon (10 onces)	30
Brochette de filet mignon	22
Hamburger steak de filet mignon	17

Tous les plats sont accompagnés de frites maison
et de salade avec vinaigrette du jour

Les jeudis fish and chips

Potage du jour

Fish and chips (aiglefin)	16
---------------------------------	----

Accompagné de salade de choux et frites maison

Les vendredi carré d'agneau ou crevettes 30 \$

Potage du jour ou salade