

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 d'Entrées Maison à Partager.....	16.00
<i>(arancini, rondelles d'oignons bacon tempura, champignons marinés et surprise du chef)</i>	
Fondant de brie et Salsa de tomates	10.50
<i>(à découvrir!)</i>	
Calmars Frits avec sa Mayonnaise Épicée.....	10.00
Truite Fumée Maison François à l'Érable	10.00
<i>(un produit de notre fumoir!)</i>	
Casserole de Moules Sauce au Choix	10.00

De notre grille

Contrefilet grillé..... 8 onces ...	28.00	12 onces ...	38.00
Filet Mignon..... 6 onces ...	32.00	10 onces ...	45.00
Brochette de Filet Mignon.....	32.00		
Terre et Mer	44.00		

(6 onces de boeuf et 4 crevettes ou une queue de homard + 15\$)

**LES PLATS DE NOTRE GRILLE SONT SERVIS
AVEC LÉGUMES DU JOUR ET CHOIX ENTRE**
RIZ OU FRITES OU POMMES DE TERRE AU FOUR
POMME DE TERRE AU FOUR GARNIES 4 \$
ORDRE DE CHAMPIGNONS 6 \$

CHOIX DE SAUCES:
POIVRE, FORESTIÈRE
MARCHAND DE VIN
DIJONNAISE
SAUCE AU BLEU 3 \$

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
Escalope de Veau au Bleu.....	28.00
Carré d'Agneau à la Provencale.....	45.00

Les produits de la pêche

Fish and Chips	25.00	
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 citron et à la Crème d'Ail.....	25.00	
<i>(Magnifiques crevettes bien charnues)</i>		
Queues de Homard Grillées	65.00	
Assiette du Pêcheur.....	60.00	
<i>(Queue de homard, crevettes, pétoncles et moules)</i>		

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

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)	22
Contrefilet (12 onces).....	28
Filet mignon (6 onces).....	24
Filet mignon (10 onces)	35
Brochette de filet mignon	24
Hamburger steak de filet mignon	20

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)	18
---------------------------------	----

Accompagné de salade de choux et frites maison

Les vendredi

Potage du jour ou Salade

Bavette Sauce au Vin	30
Carré d'agneau	35