

# Souper / Dinner à la carte

## Entrées / Appetizers

Soupe du jour / Soup of the Day

4

Chaudrée de palourdes « du Royal » / Royal Clam Chowder

Croûtons à l'ail / Garlic Croutons

5

Bruschetta aux champignons et poivrons rouges grillés

Mushroom & Roasted Red pepper bruschetta

Glace de Vinaigre balsamique / Balsamic glaze

7

Saumon fumé / Smoked Salmon

Câpres, raifort crémeux / Caper Berries, Creamed Horseradish

8

Calmars / Calamari

Sauce marinara / Marinara Sauce

10

Escargots Sautés / Sauteed Escargots

Sauce à la crème et au Pernod, bébé épinard, feuilleté

Pernod cream sauce, baby spinach, puff pastry

10

Crevettes tigrées pochées / Poached Tiger Shrimps

Citron, sauce cocktail / Lemon, Cocktail Sauce

12

## Salades / Salads

Pousses vertes californiennes / California Greens

Vinaigrette aux framboises, fromage bleu ou aneth / Raspberry, Blue Cheese, or Dill Dressing

5

Salade César / Caesar Salad

Bacon, croûtons à l'ail, parmesan / Bacon, garlic croutons, parmesan

6

Poulet César / Chicken Caesar

Poulet rôti, bacon, parmesan, croûtons à l'ail, dans un bol de tortilla

Roasted Chicken, bacon, parmesan, garlic croutons, tortilla bowl

11

## **Plat principal / Main Dish**

### **Pâtes cheveux d'ange / Angel hair pasta**

Crevettes, pétoncles, sauce rosée / Shrimps, scallops, rose sauce

18

### **Poulet grillé / Grilled Chicken**

Sauce au Chablis et champignons sauvages, riz basmati, légumes

Wild mushroom Chablis sauce, basmati rice, vegetables

18

### **Saumon de l'Atlantique saisi / Seared Atlantic Salmon**

Purée de pommes de terre au homard, légumes, sauce citronnée à l'aneth

Lobster mash potato, fresh vegetable, lemon dill sauce

21

### **Contre-filet Angus au poivre de 8 oz / Angus Sirloin Pepper-steak 8 oz**

Sauce au poivre de Madagascar, choix de patate, légumes frais /

Madagascar pepper sauce, choice of potato, fresh vegetables

21

### **Filet mignon Angus grillé 8 oz / Grilled 8 oz Angus Filet Mignon**

Sauce au poivre, fromage bleu ou béarnaise, choix de patate, légumes frais

Peppercorn, blue cheese or béarnaise sauce, choice of potato, fresh vegetables

26

### **Carré d'agneau rôti à l'ail et au romarin /**

### **Roasted Garlic-Rosemary Rack of Lamb**

Purée de pommes de terre, légumes frais, sauce au vin rouge à la menthe

Mashed potato, fresh vegetable, red wine-mint sauce

28

## **Dimanche soir / Sunday Night**

### **Rôti de boeuf Angus / Angus Roast Beef**

Au jus, "Yorkshire Pudding", pommes de terre Montebello, légumes frais

Au Jus, Yorkshire Pudding, Montebello potato, fresh vegetable

28

### **Homard Thermidor / Lobster Thermidor**

Sauce au brandy, crème, moutarde de Dijon et estragon, riz basmati, légumes frais

Brandy, cream, Dijon, tarragon sauce, basmati rice, fresh vegetable

28

## Dessert

Tourte au chocolat / Chocolate torte

Crème anglaise

4

Sorbets au fruit / Fruit Sorbets

4

Gâteau au fromage / Cheesecake

coulis de baies / Berry coulis

5

Crème Brulée

6

Baies fraîches / Fresh Berries

Crème Chantilly

6

## Menu pour enfants / Kids Menu

**Tous sont servis avec des frites Yukon et crudités**

**All served with Yukon fries and crudités**

Bâtonnets de fromage mozzarella / Mozzarella Sticks

4

Sandwich au fromage grillé / Grilled Cheese

4

Spaghetti sauce à la viande / Spaghetti Meat Sauce

5

Hamburger

6

Filets de poulet panés / Chicken Tenders

6

**Comprend boisson gazeuse et crème glacée / Includes soft drink and ice cream**