

le cordial



Resto • Bar

Menu

Entrées & Starters

- 5,50 \$** Potage du moment
Soup of the day
- 6,25 \$** Velouté de tomates et poivrons rouges grillés
Cream of grilled red peppers and tomatoes
- 8 \$** Soupe à l'oignon à la Blanche de Chambly, gratinée
Onion soup sprinkled with grated cheese, flavoured with Blanche de Chambly
- 9,50 \$** Rillettes de canard maison et condiments assortis, baguette croustillante au levain
Homemade duck rillettes and assorted condiments, crispy leavened French bread
- 9,75 \$** Croûton de chèvre chaud sur lit de tomates séchées, buisson de fines laitues et huile d'olive aux herbes
Rusk with goat cheese on a bed of sun-dried tomatoes, mixed spring leaves and herb-flavoured olive oil
- 10,75 \$** Carpaccio de veau aux épices cajuns, bouquet de cressonnette et huile de noisette au parfum de Modène
Cajun-spiced veal carpaccio, bouquet of watercress, hazelnut oil and balsamic vinegar

Salades & Salads

- 10,25 \$** Salade Cordial à la façon du chef
The Chef's Cordial salad
- 12,50 \$** Salade César classique / *Classic Caesar salad*
- 5,75 \$** Extra poulet grillé / *Grilled chicken extra*
6,75 \$ Extra saumon fumé / *Smoked salmon extra*
7,75 \$ Extra crevettes tigrées / *Tiger shrimps extra*
- 14,50 \$** Salade d'endives et fromage bleu, garniture de noix de pacanes et pommes, huile au miel citronné
Belgian endive salad with blue cheese, pecan, nuts and apples served with honey and lime dressing
- 16 \$** Tartare de saumon frais à la mangue et au poivre rose
Fresh salmon tartar with mangos and pink peppercorns
- 19 \$** Salade niçoise fusion, minute de saumon du Chili grillé
Niçoise-style salad with grilled Chilean salmon steak
- 20,95 \$** Cuisse de canard confit et bouquet de fraîcheurs, émulsion aux bleuets et Sortilège
Confit of duck leg with a bouquet of baby greens served with blueberry and Sortilège dressing

Sandwicherie & Sandwiches

- 14 \$** Club sandwich classique au poulet grillé
Classic club sandwich with grilled chicken
- 13 \$** Ciabatta aux légumes méditerranéens grillés, feuilles de roquette croquantes
Grilled mediterranean vegetables in ciabatta bread with fresh arugula
- 13,50 \$** Hamburger de bœuf grillé à la texane, cheddar fort et garnitures "Texan-style" grillées
grilled beef hamburger with melted old cheddar cheese and garnishes
- 15 \$** Baguette croustillante au fromage brie et longe de porc fumé
Crispy French bread with brie cheese and smoked pork loin
- 15,75 \$** Sandwich de saumon tiède et pain aux olives
Lukewarm salmon scaloppine served on olive bread
- * Tous les sandwichs sont accompagnés de frites croustillantes ou salade du marché.
* All sandwiches are served with french fries or market salad.

Pâtes & Pizza

Pasta & Pizza

- 13,95 \$** Pizza pepperoni fromage ou végétarienne 10"
10" Pizza with pepperoni and cheese or vegetarian
- 18,75 \$** Trilogie de linguine, poêlée de crevettes tigrées et poivrons rouges grillés
Trio of linguine in a creamy sauce with sautéed tiger shrimps and grilled red peppers
- 15,95 \$** Penne au poivre noir, sauce marinara et copeaux de parmesan frais
Penne with black pepper in a marinara sauce with fresh parmesan shavings

Plats principaux

Main Courses

- 21 \$** Foie de veau poêlé aux framboises sauvages, infusion de ronce petit mûrier
Pan-fried veal liver with wild raspberries, demi-glace of blackberry bush
- 22,95 \$** Bavette de bœuf grillé classique
Classic grilled minute beef flank steak
- Contre-filet de bœuf AAA grillé, beurre au pesto et sauce au porto
Grilled sirloin steak, AAA grade, pesto butter and porto wine sauce
225 g / 8 oz... **25,50 \$** 350 g / 12 oz... **33,50 \$**
- 25 \$** Étages de saumon rôti aux asperges fraîches, crème dijonnaise
Layers of roasted salmon and fresh asparagus with a Dijon mustard sauce

- * Tous ces plats sont accompagnés d'un choix de pommes de terre du jour, riz ou salade verte et légumes du moment.
* All our main courses are served with a choice of potatoes, rice or green salad and vegetables of the day.