

BON VIVANT

Entrées / Starters

	<i>Parte</i>	<i>Forfait</i>
Potage du moment <i>Daily soup</i>	7	Inclus
Gaspacho aux saveurs d'Asie <i>Asian Flavored Gazpacho</i>	8	Inclus
Salade bruschetta du Beauvallon <i>Bruschetta Salad « A la Beauvallon »</i>	9	Inclus
Feuilleté d'escargots a l'ancienne <i>Snails Puff Pastry, Old Fashion Way</i>	10	Inclus
Salade de chèvre chaude aux amandes <i>Almonds & warm goat cheese salad</i>	14	extra 6\$
Salade d'endives au fromage bleu et aux noix <i>Blue cheese & nuts endive salad</i>	10	Inclus
Assiette de saumon gravlax au sel rouge d'Hawaï <i>Gravlax of salmon, perfumed with Hawaiian red salt</i>	13	extra 5\$
Carpaccio de saumon à la coriandre <i>Salmon carpaccio with coriander</i>	12	extra 4\$
Tartare de bœuf à l'huile de noisettes <i>Beef tartare with hazelnut oil</i>	15	extra 7\$
La terrine de campagne et sa compote d'oignons au porto <i>Old fashion terrine, onion chutney with port.</i>	11	Inclus



Plats principaux / Main Courses

Suprême de volaille de grains aux porcini

Grain-fed chicken breast with Porcini mushrooms

Bavette de bœuf aux échalotes confites

Bavette with, confit shallots

Magret de canard au poivre de Sechuan

Duck Magret, Sichuan pepper flavored

Escalope de saumon rôtie sauce mango-vierge

Roasted salmon scallop, virgin & mango sauce

Confit de canard et sa sauce aux agrumes

Duck confit, summer citrus sauce

Filet de porc à la moutarde de Meaux et au cassis

Old fashion mustard & cassis porc filet

Carré d'agneau à la menthe fraîche et au sirop d'érable

Rack of lamb with fresh mint and maple sirup sauce

Filet de bœuf façon périgourdine

Filet Mignon, Périgord style

Tataki de thon rouge au caramel de soya

Red tuna tataki, soja caramel

Crevettes sautées au beurre de cardamone

Sauteed shrimps, cardamom butter

Pavé de flétan et son chutney exotique

Halibut filet, exotic chutney

Risotto au saké et aux champignons des bois

Risotto, sake flavoured & wild mushrooms

Homard grillé, beurre à l'ail et anis

Grilled Lobster, garlic and anis butter

Carte Forfait

26 Inclus

26 Inclus

34 extra 10\$

26 Inclus

26 Inclus

26 Inclus

36 extra 12\$

36 extra 12\$

34 extra 10\$

28 extra 4\$

32 extra 8\$

32 extra 8\$

32 extra 8\$



BON VIVANT

Desserts / Desserts

Ronde des fromages

Cheese platter

Dessert du jour

Dessert of the day

Duo de sorbet

Sorbet Duet

Profiterole au chocolat

Chocolate profiterolles

Crème brûlée au parfum de vanille Française

French vanilla « Crème Brulée »

Tarte Tatin servie tiède, glace a la vanille

Warm « tarte Tatin » & ice cream

Délice du Mont-Tremblant et sa crème a la menthe

Mont-Tremblant chocolate cake, mint cream

Carte/ Forfait

16 extra 10\$

8 inclus

9 inclus

12 extra 5\$

10 extra 3\$

12 extra 5\$

12 extra 5\$



BON VIVANT

Café / Coffee

Café Régulier / Regular coffee

2\$ **inclus**

Espresso

3\$ **extra 3\$**

Espresso allongé

3.5\$ **extra 3.5\$**

Mokaccino

4.5\$ **extra 4.5\$**

Espresso double

5\$ **extra 5\$**

Café Latté

5\$ **extra 5\$**

Cappuccino

5\$ **extra 5\$**

Bol de café au lait

7.5\$ **extra 7.5\$**

BON VIVANT

Menu enfant (Moins de 12 ans) / Children menu (Under 12 years old)

10\$

Soupe du Jour Ou Salade Verte

Soup of the day Or Green salad

Pâtes sauce rosée/ «Rosée» Sauce pasta

Ou

Poulet frites/ Chicken breast & fries

Ou

Hamburger steak & frites/ Hamburger steak & fries

Crème glacée à la vanille/ Vanilla Ice Cream



BON VIVANT

6385 Montée Ryan, Mont-Tremblant, Château Beauvallon, J8E 1S5

1-819-681-6611

