

# Entrées / Starters

**Potage du Moment**  
Daily Soup

**Soupe de Légumes Taillés, aux Saveurs du Maghreb**  
Maghreb Flavored Soup, with Chunky Vegetables

**Soupe miso parfum fleurs d'oranger**  
Miso soup with orange blossom flavours

**Salade Bruschetta du Beauvallon**  
Bruschetta Salad « A la Beauvallon »

**Salade de Chèvre Chaud, au pesto de noisettes**  
Warm Goat Cheese Salad with hazelnuts pesto

**Delice de saumon fumé et tobiko wasabi**  
Smoke salmon and wasabi tobiko delice

**Crevettes grillées, emincé de fenouil et sa rouille**  
Grilled shrimp confit fenouil and rouille

**Martini de Thon Rouge à l'Herbe de Bison (Spécialité du Chef)**  
Red Tuna Martini, in the Herbe of Bison (Chef's Specialty)

**Ceviche de petoncles a l'irish mist et cresson**  
Scallops ceviche with irish mist and baby cress

## Carte Forfait

7 **Inclus**

8 **Inclus**

8 **Inclus**

9 **Inclus**

12 **Extra 2\$**

13 **Extra 3\$**

15 **Extra 5\$**

15 **Extra 5\$**

15 **Extra 5\$**



## Entrées / Starters Suite...

## CarteForfait

### Brochette de tofu grillées au miel et sesames

Tofu skewer with honey and sesames

10 Inclus

### Carpaccio de Thon Rouge à l'Huile de homard

Red Tuna Carpaccio with lobster Oil and Lime

14 Extra 4\$

### Terrine de Canard au Poivre , Compote d'Oignons a l'erable

Duck Terrine in Green Pepper and its Onions and maple compote

10 Inclus

### Poelon d'escargots au beurre d'ail et tomates sechées

Poelon of snails with garlic and sundried tomatoes butter

10 Inclus

### Filets de Hareng, Pommes de terre à l'huile

Herring Filets, Oil potatoes

10 Inclus

## Salades repas/salads main course

26 (inclus)

### Salade niçoise

Salade ,tomates ,haricots vert,thon ,olives,poivrons,oignons,anchois,œuf dur  
salad,tomatoes,green beans,tuna,olives,sweet peppers,onions,anchovy,eggs

### Salade auvergnate

Salade melangée,,tomates,oeuf dur,pommes de terre,lardons,croutons de chèvre  
Green salad,tomatoes,eggs,potatoes,bacon and goat cheese croutons



# Plats principaux /Main Courses

Carte Forfait

<b>Le Fabuleux Tartare de Bœuf, Façon Bistrot Parisien (Préparé en Salle)</b> Fabulous Beef Tartar, «Bistrot Parisien» way (Prepared in Room)	32	Extra 4\$
<b>Bavette de Bœuf aux Échalotes Confites</b> Bavette with Confit Shallots	28	Inclus
<b>Filet de Bœuf flambé au cognac sauce aux trois poivres (Flambé en Salle)</b> Cognac and Smoked Pepper Beef Filet (Flamed in Room)	36	Extras 8\$
<b>Carré d'Agneau roti a l'ail braiser (Spécialité du Chef)</b> Rack of Lamb with roast garlic (Chef's Specialty)	38	Extra 10\$
<b>Filet de porc laqué sauce aigre-douce et coriandre</b> Pork filet with sweet and sour coriander sauce	28	Inclus
<b>Suprême de Volaille de grains et sa sauce au yuzu et gingembre</b> Supreme of Grain's Poultry with yuzu and ginger sauce	28	Inclus
<b>Confit de Canard et sa Sauce aux kumquat</b> Duck Confit and its kumquat Acidulated Sauce	30	Extra 2\$



## Poissons/fish

**Duet de Saumon aux parfums d'asie**  
Salmon duet asian perfume

**Carte Forfait**  
28 **Inclus**

**Steak de Thon Rouge au Caramel de Soya et vanille**  
Red Thick-Cut Tuna Steak in the Toffee of Soya and vanilla

32 **Extra 4\$**

**Pavé de Bar du Chili croustillant salsa de mangue et chipotle**  
Crispy chilian sea bass with mango and chipotle salsa

32 **Extra 4\$**

**Pétoncles poêlées en croute de pain d'épices sauce escabèche froide**  
Scallops "pain d'épices crust" cold escabèche sauce

32 **Extra 4\$**

**Homard grille au beurre anis**  
Grilled lobster with anis butter

36 **Extra 8\$**

## plats Végétariens/vegetarian dish

**Tagliatelles aux champignons des bois et a l'huile de truffes**  
tagliatelles with wild mushrooms and truffle oil

26 **Inclus**

**Risotto aux légumes et parfum de Provence**  
Risotto with vegetables and provence flavor

26 **Inclus**



## Desserts / Desserts

	Carte	Forfait
<b>Dessert du jour</b> Dessert of the Day	8	Inclus
<b>Trio de Sorbet</b> Sorbet Trio	8	Inclus
<b>Profiteroles au Chocolat et Amandes Grillées</b> Chocolate Profiteroles and Grilled Almonds	10	Extra 2\$
<b>La Traditionnelle Crème Brûlée</b> French Vanilla « Crème Brulée »	10	Extra 2\$
<b>Tarte des Demoiselles Tatin, Servie Tiède et Crème Glacée à la Vanille</b> Warm « Tarte des Demoiselles Tatin » with Vanilla Ice Cream	10	Extra 2\$
<b>Crêpes Suzette (Flambées en Salle)</b> Crêpes Suzette (Flambé in Room)	14	Extra 6\$
<b>Crêpes chocolat noisette</b> French pancakes with chocolate and hazelnut sauce	8	inclus
<b>Croustillant au Chocolat et sa Crème Anglaise au cointreau</b> Chocolate Cake with cointreau crème anglaise	8	inclus
<b>La tarte au citron meringuée</b> The lemon pie key meringue	8	Inclus



# Fromages

**Assiette de trois fromages**  
Cheese plate three choice

12 extra 12\$

## Vins Desserts / Desserts Wines

**Crème de Pinnacle**  
**Lillet (Rouge ou Blanc)**

## Carte Forfait

8 Extra 8\$  
9 Extra 9\$

## Café / Coffee

**Café Régulier / Regular coffee**  
**Espresso**

2 Inklus  
3 Extra 1\$

**Espresso Allongé**

3.5 Extra 1.5\$

**Mokaccino**

4.5 Extra 2.5\$

*Espresso Double*

5 Extra 3\$

**Café Latté**

5 Extra 3\$

**Cappuccino**

5 Extra 3\$

## Thé / Tea

**Thé Régulier / Regular Tea**

2 Inklus

**Thé Kusmi / Kusmi Tea**

3.25 Extra 1.25\$

**Thé Kusmi Herbe de Bison / Kusmi Tea « Herbe de Bison »**

3.25 Extra 1.25\$

**Café ou thé Alcoolisé / Coffee or tea with Alcohol**

8.50 Extra 5\$





# BON VIVANT --- GRILL

*Table d'hôte pour 40\$ ++ par pers*

*Entrée, plat principal*

*Dessert , café ou thé.*

*Table d'Hôte for 40.00\$ ++.per personne. starter, Course, dessert, or  
tea.and coffee*

# Les accompagnements

**Tian de legumes grillés aux fines herbes** 5,00\$

Grilled Vegetables tian with herbs

**Risotto crème parmesan** 5,00\$

Risotto with cream and parmesan cheese

**Frites pont-neuf** 5,00\$

French fries

**Millefeuille de satsuma au pesto** 5,00\$

Sweet potatoes napoleon with pesto

**Haricots vert et tomates cerise au basilic** 5,00\$

Green beans , cherry tomatoes and fresh basil