

Nouveau concept

Osez l'aventure !

Maintenant deux façons de se régaler !

Nos classiques et leurs versions gibiers

Plats principaux

Le tartare de filet mignon de bœuf (AAA Canadien) accompagné de croûtons, salade, frites belge et mayonnaise **VS**

Le tartare de wapiti et canneberges accompagné de croûtons, salade, frites belge et mayonnaise

Le carpaccio de filet mignon de bœuf (AAA Canadien) copeaux de parmesan, accompagné de salade, frites belge et mayonnaise **VS**

Le carpaccio de wapiti et son huile de truffe, copeaux de parmesan, accompagné de salade, frites belge et mayonnaise

Le filet mignon de bœuf (AAA Canadien) et sa sauce aux poivres, accompagné d'un gratin dauphinois et légumes **VS**

Le filet mignon de cerf déglacé au porto et romarin accompagné de pomme de terre fingerling et légumes

ou

ou

Le filet mignon de bœuf pétillant (AAA Canadien) présenté sur une poêle en fonte, accompagné de frites et mayonnaise **VS**

La bavette de bison pétillante présentée sur une poêle en fonte, accompagné de frites et mayonnaise

Pour accompagné votre filet mignon de bœuf
Langoustine
Fromage bleu et chapelure fondu sur votre filet mignon
Sauce au poivre **VS**

Pour accompagné votre bavette de bison
Langoustine
Sauce au porto romarin
Fromage bleu et chapelure fondu sur votre bavette

Le ris de veau aux cèpes du Québec, gratin dauphinois et légumes frais **VS**

Le rognons de cerf à la moutarde de Meaux, pomme de terre fingerling et légumes frais

La montgolfière Danoise : casserole de fruits de mer étuvés au Noilly Prat sous une pâte feuilletée soufflée, riz, légumes frais et sauce homardine **VS**

Cipaille de gibiers : mijoté de cerfs, bisons, sangliers et lapins accompagnés de légumes frais

Le carré d'agneau, moutarde, fines herbes, couscous au pesto, légumes du moment et tomates confites **VS**

Le carré de sanglier, sauce au portobello, pommes de terre fingerling et légumes du moment

Aussi disponible...

Sole de Douvre, langoustines

Moules et frites belges à volonté du mercredi au dimanche

(À partir du 1^{er} avril jusqu'au 31 août)

Table d'hôte

La salade César maison

La salade verte panachée

Le potage du jour

Le feuilleté aux escargots

Les cœurs de palmier et vinaigrette

Le filet de truite et son beurre moutarde

25.50

Bavette de bison sauce au chocolat et bleuets

28.75

Le magret de canard laqué à l'érable et gingembre

29.50

Les médaillons d'autruche à la périgourdine

32.00

Préparé par notre chef et pâtissier Raphaël

La crème brûlée à la vanille fraîche

Le fondant au chocolat mi-amer et sa glace à L'Amarula

Le nougat glacé et tuile d'amandes caramélisées

La tarte Tatin, accompagnée de Chantilly de crème de pommes au cidre de glace

La gourmandise du chef

Potage
Salade verte
Salade César

Moules frites et frites belge (marinière ou à la provençale)

19.75

La cuisse de lapin aux pruneaux et martini

23.00

Les jarrets de porcelet à la bière griffon Rousse

22.00

Le navarin d'agneau

21.00

Gâteau mousse au chocolat ou

Crème brûlée à la vanille

Café régulier ou infusion

* Portions pour les tout-petits

**Dimanche
23 mars à Midi
Table d'hôte
de Pâques !**

Encore quelques places...

3053, boul. Curé-Labelle à Prévost

Tél.: 450-224-4870 • restaurantleraphael@videotron.ca

Vos hôtes: Raphaël et Claudia

RESTAURANT

*Le
Raphaël*

