

# CHOUX GRAS

## POUR DÉBUTER

### SOUPE À L'OIGNON 13

Oignons sucrés du Québec, fond de veau et Gruyère

### SOUPE AU CHOU 14

Émietté de bacon de bajoue de la Ferme Gaspor, noisettes torréfiées

### SALADE CHOUX GRAS 14

Laitue amère, ricotta maison, poires, noix de Grenoble

### SALADE DE BETTERAVES 11

Mini betteraves rôties, pistou aux pistaches

### OS À MOELLE RÔTI 15

Avec escargots sautés en persillade

### PIEUVRE GRILLÉE 16

Confite, houmous, oignons cipollini, betteraves croquantes

### TARTARE DE BŒUF 17

Moutarde de Dijon, échalotes, aioli et cornichons

### FOIE GRAS ET THON 28

Thon rouge cru et foie gras au torchon, huile de noix, brioche, salade de fèves péruviennes

### L'ŒUF DE CANE 15

Confit à 63 °C, mousse de pommes de terre, champignons à l'ail noir, piment d'Espelette

### MOUSSE DE FOIE DE PORCELET 16

De la ferme Gaspor, confiture d'échalote, baguette grillée

### HOMARD THERMIDOR 29

Demi-homard, sauce crème, moutarde, Gruyère

### ÉTAGÉ DE LA MER 95

Demi-homard, 4 huîtres, 6 crevettes, 2 pattes de crabe royal, 60 g de saumon fumé, 10 moules, 10 palourdes marinées, salade d'algues

Condiments : Tabasco, citron et mignonette

### ÉTAGÉ DE LA MER ROYAL 180

Homard entier, 30 g de caviar du Québec, 8 huîtres, 12 crevettes, 4 pattes de crabe royal, 120 g de saumon fumé, 20 moules, 20 palourdes marinées, salade d'algues

Condiments : Tabasco, citron et mignonette

### HUÎTRES ET CONDIMENTS

Unité prix du marché

## À PARTAGER

### PORCHETTA FARCIE AUX HERBES ET AIL RÔTI 100

Gratin d'hiver : pommes de terre, courge, chou, canneberges, parmesan fumé

### POULET BIOLOGIQUE

#### DE LA FERME DES VOLTIGEURS 70

Pommes de terre, carottes, oignons, jus à l'ail rôti

### BAR RAYÉ ENTIER 78

Lentilles noires Beluga, mirepoix, salsa verde

### CARRÉ D'AGNEAU ENTIER 115

Gratin d'hiver : pommes de terre, courge, chou, canneberges, parmesan fumé

### STEAK TOMAHAWK 30 OZ 135

Topinambours fumés et glacés à l'érable, beurre d'herbes relevé à la moutarde, béarnaise

### PLATEAU DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC 17

## REPAS PRINCIPAUX

### PAVÉ DE SAUMON 28

Farro, mini betteraves, canneberges pochées, yogourt herbacé

### RISOTTO D'ORGE 26

Légumes de saison, crème d'oignon au safran

### FILET DE DORADE ROYALE 29

Fricassée de champignons, ail noir, jus de viande

### MAGRET DE CANARD 28

Maïs rôti et à la crème, bleuets sauvages marinés, foie gras

### FILET MIGNON

Bœuf du Québec AAA, pommes de terre croustillantes, asperges grillées et sauce demi glace

6 onces 43

8 onces 49

Avec demi-homard + 24

## PAINS CHAUDS 6

Fromage bleu d'Elizabeth

Brioche abricots et bacon

## À CÔTÉS

### CHAMPIGNONS SAUVAGES 12

Arrivages saisonniers

### CHOU-FLEUR FRIT 9

Citron confit, harissa

### LÉGUMES SAISONNIERS 10

Arrivages saisonniers

### MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ALIGOT 10

Fromage du P'tit Train du Nord, ciboulette et sel fumé

### POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES 9

Pommes de terre rattes, herbes fraîches, citron, huile d'olive

## DESSERTS

### GÂTEAU AU CHOCOLAT 11

### CRÈME BRÛLÉE AU MÉLILOT 12

### TARTE AU CITRON CHOUX GRAS 11

### TARTE TATIN, SORBET POMME VERTE 11

### VACHERIN AUX MARRONS CONFITS 12

## VINS AU VERRE

### BULLES

<b>PROSECCO</b> .....	12
Tereza Rizzi, Italie*	
<b>CAVA</b> .....	16
Parés Baltà, Brut Nature, Espagne, BIO*	
<b>VEUVE CLICQUOT PONSARDIN</b> ...	29
Brut	

### ROSÉ

<b>OR ET AZUR</b> .....	15
Languedoc Rosé, Gerard Bertrand, Bio*	

### BLANCS

<b>PINOT GRIGIO</b> .....	12
Campamile, Friuli Grave, Italie*	
<b>SOAVE CLASSICO</b> .....	12
Montresor, Italie*	
<b>CHARDONNAY</b> .....	14
Château St-Jean, Sonoma County, É.-U.	
<b>CHARDONNAY</b> .....	14
Henry of Pelham, Niagara, Canada*	
<b>SAUVIGNON BLANC</b> .....	14
La Petite Perrière, Loire, France*	
<b>SELECCIO</b> .....	15
Parés Baltà Bio, Catalogne, Espagne*	

### ROUGES

<b>CÔTES DU RHÔNE</b> .....	12
Perrin, Reserve, France	
<b>ANTIGUAS RESERVAS</b> .....	13
Cousino-Macul, Chili	
<b>SICILE, PINOT NOIR</b> .....	14
Kris Wines, Italie*	
<b>CHIANTI RÙFINA</b> .....	15
Nipozzano, Riserva	
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> .....	17
Villa Belvedere, GIV*	
<b>CENTRAL COAST, WOODWORK</b> .....	18
Cabernet Sauvignon, É.-U.*	

ÉTABLI À TREMBLANT  
• DEPUIS 2017 •

### COCKTAILS SIGNATURE

<b>MADemoiselle GIMLET</b> .....	14
Belvedere, cordial fleur de sureau, lime, canneberge	
<b>GNT ARTISANAL</b> .....	13
St-Laurent, eau pétillante Eska, sirop de tonic N.A.D., baies de Genièvre, thym frais	
<b>MOSCOW MULE</b> .....	14
Cirka, lime, sirop de gingembre N.A.D., bière de gingembre	
<b>WHISKY SOUR</b> .....	13
Jack Daniel's, Cointreau, sirop simple, citron, blanc d'oeuf	
<b>BLACKBERRY TOM COLLINS</b> .....	15
Plymouth, Chambord, soda, mûres, citron	
<b>CANADIAN MANHATTAN</b> .....	15
LOT No. 40 Whisky Canadien, Vermouth Blanc, Vermouth doux, cidre de pomme glace Neige noir	
<b>PERFECT TEGRONI</b> .....	20
Patron Silver, vermouth doux, vermouth blanc, Aperol	

### COCKTAILS FAIRMONT

<b>AXE « SIGNATURE CAESAR »</b> .....	15
Belvedere, épices secrètes, Clamato	
<b>WINDIGO</b> .....	15
Grey Goose, Aperol, pamplemousse, vanille	
<b>MAPLE OLD FASHIONED</b> .....	18
Hennessy VS, Woodford Reserve, sirop d'érable Québécois, bitter au café	
<b>ROSE AMORE</b> .....	18
Hendricks, citron, sirop épicé aux canneberges, Chandon Rosé	
<b>L'APRÈS SKI</b> .....	15
Patron Silver, Grand Marnier, mangue, pomme	
<b>EVERGREEN</b> .....	13
Makers's Mark, citron, miel, sirop de pin	

### BIÈRES

EN FÛT	Verre 12 oz	Pinte 20 oz
<b>BELGIAN MOON</b> .....	7	10
Blanche		
<b>COORS LIGHT</b> .....	7	10
Lager		
<b>HEINEKEIN</b> .....	9	12
Lager		

### BOUTEILLES

<b>MOLSON EX</b> .....	8
<b>DOS EQUIS</b> .....	8

### AUTRES PRODUITS DISPONIBLES

### MICROBRASSERIE

<b>P'TIT TRAIN DU NORD</b> .....	10
Blonde	
<b>BLANCHE DES ANGES</b> .....	10
Blanche	
<b>RIVIÈRE-ROUGE</b> .....	10
Rousse	
<b>MARÉE NOIRE</b> .....	10
IPA-Stout	

CHOUXGRAS.COM

   @chouxgrasrestaurant #chouxgras