

RESTAURANT L'ESCALOPE

Ouvert du Mardi au dimanche
à partir de 17h00

APPORTER VOTRE VIN !

Open Tuesday to Sunday starting
at 5 p.m.

BRING YOUR OWN WINE !

597, rue de Saint-Jovite , Mont-tremblant

Pour réservation / For reservations :

(819)-425-3354

BUFFET

Jeudi : Buffet chinois et menu régulier.

Thursday: chinese buffet and regular menu.

Dimanche : côte de boeuf et menu régulier.

Sunday: prime rib and regular menu.

Table d'hôte

ENTRÉES / APPETIZERS :

- **Soupe froide ou chaude du jour *ET* bar à salade.**
~ Cold or hot soup of the day *AND* salad bar.
- **«Le meilleur en ville», calmars frits avec deux (2) sauces (BBQ & tzatziki)**
~ «The best in town», deep-fried calamari with two (2) sauces (BBQ & tzatziki)
- **Baluchon de chèvre chaud, balsamique réduit et fruits frais**
~ Goat's cheese baked in filo pastry with balsamic reduction and fresh fruit
- **Escargots à l'ail avec pains à l'ail grillés**
~ Garlic escargots with garlic toast
- **Crevettes "WONTON" croustillantes avec sauce Thaï**
~ Crispy "WONTON" shrimp with Thai sauce
- **Prosciutto, melon et perles de bocconcini marinées au pesto**
~ Prosciutto, melon and marinated bocconcini pearls with pesto
- **Tartare de saumon et truite fumée en duo accompagnés de tortillas maison**
~ Salmon and smoked trout tartar with home-made tortillas
- **Fromage brie frit en croûte de noix, fruits exotiques grillés et sauce à la mangue**
~ Deep-fried brie in a nutty crust with grilled exotic fruits and mango sauce
- **Escargots à la crème d'ail et estragon, feuilleté aux fines herbes**
~ Escargots with creamy garlic sauce and fine herb puff pastry

Table d'hôte

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES :

- Steak New York (10 oz) sauce aux poivres avec pain à l'ail, rondelles d'oignons et frites
....28,⁰⁰\$
- ~ New York steak (10 oz) with pepper sauce, garlic bread, onion rings and french fries
.....28,⁰⁰\$

- Médaillon de veau sauce aux champignons avec une queue de langouste à l'ail...35,⁰⁰\$
- ~ Veal medaillon with mushroom sauce and a garlic rock lobster tail35,⁰⁰\$

- Assiette de queues de langouste (2).....35,⁰⁰\$
- ~ Rock lobster tail (2) platter.....35,⁰⁰\$

- Demi-carré d'agneau à la diable.....32,⁰⁰\$
- ~ Half rack of lamb seasoned with fine herbs.....32,⁰⁰\$

- Coquille de fruits de mer (pétoncles, crevettes, homard), sauce à la crème au gratin.....33,⁰⁰\$
- ~ Seafood in cream sauce (scallops, lobster & shrimp) topped with melted cheese, served in a shell.....33,⁰⁰\$

- Médaillon de biche grillé sauce aux deux champignons (paris & pleurotes) à la crème.....33,⁰⁰\$
- ~ Venison medallion with mushroom and cream sauce.....33,⁰⁰\$

- Poitrine de canard grillée sauce aux framboises et Grand Marnier.....32,⁰⁰\$
- ~ Grilled duck breast with raspberry and Grand Marnier sauce.....32,⁰⁰\$

- Brochette de filet mignon sauce aux poivres.....28,⁰⁰\$
- ~ Filet mignon shish-kebab with pepper sauce.....28,⁰⁰\$

- Filet de saumon grillé garni de beurre citronné et amandes grillées.....28,⁰⁰\$
- ~ Grilled salmon fillet topped with lemon butter and toasted almonds.....28, \$

DESSERT

- De notre carte & thé, café ou tisane
- ~ From our dessert card & tea, coffee or herbal tea

Pour un « repas d'entrées » nous proposons le Repas Léger

For a meal of « appetizers » we propose our Light Meal

REPAS LÉGER - LIGHT MEAL....20\$

Soupe du jour - Soup of the day

Une autre entrée - One other appetizer

Bar à salade - Salad Bar

Dessert, café ou thé – Dessert, coffee or tea

Entrées « à la carte » disponibles seulement quand jumelées à un met principal

Appetizers «à la carte » available only when combined with a main course

- **Soupe froide ou chaude du jour** ~ Soup of the day.....3\$
- **Bar à salade** ~ Salad bar.....5\$

- **«Le meilleur en ville», calmars frits avec deux (2) sauces (BBQ & tzatziki)**
~ «The best in town», deep-fried calamari with two (2) sauces (BBQ & tzatziki)6\$
- **Baluchon de chèvre chaud, balsamique réduit et fruits frais**
~ Goat's cheese baked in filo pastry with balsamic reduction and fresh fruit6\$
- **Escargots à l'ail avec pains à l'ail grillés**
~ Garlic escargots with garlic toast6\$
- **Crevettes "WONTON" croustillantes avec sauce Thaï**
~ Crispy "WONTON" shrimp with Thai sauce6\$

- **Prosciutto, melon et perles de bocconcini marinées au pesto**
~ Prosciutto, melon and marinated bocconcini pearls with pesto7\$

- **Tartare de saumon et truite fumée en duo accompagnés de tortillas maison**
~ Salmon and smoked trout tartar with home-made tortillas7,⁵⁰\$

- **Fromage brie frit en croûte de noix, fruits exotiques grillés et sauce à la mangue**
~ Deep-fried brie in a nutty crust with grilled exotic fruits and mango sauce6\$

- **Escargots à la crème d'ail et estragon, feuilleté aux fines herbes**
~ Escargots with creamy garlic sauce and fine herb puff pastry6\$

Poitrine de Poulet ~ Chicken Breast

- **Grillée, sauce BBQ**
~ Grilled, sauce BBQ....17\$.
- **Poêlée, sauce aux champignons et Marsala**
~ Pan-fried breast, mushroom & Marsala sauce.....19\$

Servis avec pommes de terre et légumes

Served with potatoes and vegetables

- **Parmigiane (sauce tomate, gratinée)**
~ Parmigiane (tomato sauce, melted cheese)..... 19\$

Servis avec les pâtes du jour

Served with the pasta of the day

Brochettes

Servis avec riz et pommes de terre frites ou purée
Served with rice and french fries or mashed potatoes

- **Poulet sauce Thai**
~ Chicken Thai sauce.....17.50\$
- **Filet mignon et sauce aux cinq poivres**
~ Beef tenderloin with five pepper sauce...21\$

Côtes Levées ~ Spare Ribs

- Sauce BBQ à la bière Guinness...côte complète (24 ozs.)24\$
...demie-côte.....(12 ozs.).....17\$

BBQ & Guinness beer sauce..full rack.....(24 ozs.).....24\$

....half rack.....(12 ozs.).....17\$

- **COMBO :**

Demie-côte et poitrine de poulet grillée **21\$**

Half rack and grilled chicken breast

*Servis avec frites maison et légumes ~ served with vegetables & 'home-made' fries

Escalopes de Veau ~Veal Scallopinis

- SCHNITZEL -panées, servies avec citron frais **23\$**
-breaded, served with fresh lemon
- PARMIGIANE - panées, sauce tomate, gratinée **23\$**
-breaded, tomato sauce, melted cheese
- MARSALA -fond de veau, champignons, Marsala **23\$**
-veal stock, mushrooms, Marsala
- MUSTARDA -fond de veau, trois moutardes, crème **23\$**
-veal stock, three mustards, cream
- LIMONE -fond de veau, citron, vin blanc **23\$**
-veal stock, lemon, white wine

*Servis avec les pâtes du jour ~ served with the pasta of the day

Agneau ~ Lamb

Servis avec légumes et pommes de terre
Served with vegetables and potatoes

- **Demi-carré à la diable**
~ Half rack seasoned with fine herbs.....**23\$**
- **Carré complet**
~ Full rack.....**32\$**

Canard~ Duck

À la façon du chef

~Chef's inspiration..... « ?\$ »

Viande sauvage ~ Game

Selon l'arrivage, à la façon du chef

~According to availability « ?\$ »

Fruits de mer et poisson ~ Seafood and fish

Servis avec riz, légumes et pommes de terre
Served with rice, vegetables and potatoes

Poisson du jour

~Fish of the day " ?\$ "

Fruits de mer ... Suggestion du Chef...

~Seafood ... Chef's suggestion... " ?\$ "

Crevettes à l'ail et au Pernod

~ Garlic shrimp flamed with Pernod.....**22\$**

Assiette de 5 langoustines JUMBO au veurre à l'ail

~ 5 jumbo scampis platter with garlic butter.....**32\$**

Assiette de 2 queues de langoustes à l'ail

~ 2 garlic rock lobster tails.....**30\$**



<p>Servis avec pommes de terre et légumes (et riz avec combiné)</p> <p><i>Served with potatoes and vegetables</i> <i>(and rice with combined)</i></p>		<p>Combiné avec...</p> <p><i>Combined with...</i></p>			
		<p><i>Sauce</i></p>	<p>Crevettes à l'ail 4 <i>garlic shrimp</i></p>	<p>3 queues de langoustines à l'ail <i>3 garlic scampis</i></p>	<p>1 Queue de langouste à l'ail <i>1 garlic rock lobster tail</i></p>
<p>Poitrine de Poulet <i>Grilled Chicken</i> Breast</p>	<p>17\$</p>	<p>BBQ</p>	<p>24\$</p>	<p>31\$</p>	<p>38\$</p>
<p>Rib Steak 12 oz <i>grillé, sans os</i> <i>Boneless, grilled</i></p>	<p>24\$</p>	<p>Cinq poivres Five pepper</p>	<p>35\$</p>	<p>38\$</p>	<p>36\$</p>
<p>Filet mignon 6oz <i>Grillé, grilled</i></p>	<p>24\$</p>	<p>Cinq poivres <i>Five pepper</i></p>	<p>35\$</p>	<p>38\$</p>	<p>36\$</p>
<p>Steak New York 10 oz <i>Grillé, grilled</i></p>	<p>20\$</p>	<p>Cinq poivres <i>Five pepper</i></p>	<p>31\$</p>	<p>35\$</p>	<p>32\$</p>

Terre & Mer Combos

Surf & Turf Combos

MENU ENFANTS & REPAS LÉGER

~CHILDREN'S MENU & LIGHT MEAL

Enfants...Children

☺ (12 ans et moins) ~ ☺ (12 and under)

Doigts de poulet (3), sauce BBQ & frites 10\$
Chicken fingers (3), BBQ sauce & fries

Pâtes du jour ☺
Pasta of the day 12\$

Ailes de poulet (6) & frites 10\$
Chicken wings (6) & fries

Crevettes panées (5), sauce tartar & frites 12\$
Breaded shrimp (5), tartar sauce & fries

☑ **INCLUS** : soupe ou bar à salade, jus ou lait & dessert

REPAS LÉGER ~ LIGHT MEAL 12\$

Soupe du jour ~ Soup of the day

Une autre entrée de la première page ~ One other appetizer from the first page