



Délices Express

Menu à La Carte

Potage aux saveurs du jour

Daily Soup

4-

Potage de courge d'été pétoncles au beurre, en soupe repas

Main course soup of Butternut Squash, buttered Canadian sea scallops

9-

Salade de Roquette, croustillant d'oignons caramélisés, cheddar de Chèvre

Aragula salad, crispy caramelized onions, Goat Cheese Cheddar

7-

Quenelle de Risotto aux Trois Fromages farcie aux Dattes

Three Cheese Deep fried Risotto stuffed with Dates

6-

Saumon fumé maison à la Vodka, crème fraîche et moutarde à l'ancienne, blinis de pomme de terre

House smoked Salmon with Vodka, old-fashioned crème fraîche and mustard, potato blinis

9-

Salade de Radicchio, poire, fenouil à la mandoline, endives blanches braisées pacane grillé au miel

Raddichio salad, pear and shaved fennel, braised white Endives and grilled honey pecan nuts

9-

Gâteaux de crabe et salsa de pommes Granny Smith et Tomates Lacoste

Crab cake with Granny Smith apple salsa and Lacoste Tomatoes

10-

Parfait de tomates aux légumes croustillants, amalgame de miniature en couleur des Tomates Lacoste

Tomato parfait and crispy vegetables, colour mixed miniatures tomatoes

12-

Ravioli de courges musquées sauce pain d'épice et champignons sauvages

Butternut Squash Ravioli, wild mushrooms and spiced sauce

15-

Sandwich grillé pain de noix, Migneron de Charlevoix et bacon noir

Walnut bread grilled Sandwich with Migneron de Charlevoix and black bacon

16-

Potée de Poulet campagnard lutté façon Grand-Mère

Country Style Chicken potpie, Grand Ma's way

17-

Plateau de cochonnaille campagnarde et condiments maison

Country Style Cold Cuts plate and condiments

18-

Suprême de volaille grillé en salade niçoise

Grilled Chicken Breast in Nicoise salad

18-

Salade Mirabelle géante de canard confit, prunes bleues et canneberges séchées

Giant Mirabelle Salad with Duck confit, blue prunes and dried cranberries

19-

Poisson d'Arrivage façon du chef

Chef's whimsy creation of the catch of the day

20-

Contre Filet de Bœuf grillé, beurre composé, frites Allumette

Grilled Strip loin of Beef, compound butter and Matchstick fries

24-

Carol Paradis
 Chef Exécutif, Directeur de la Restauration
 Executive Chef, F&B
 Manager



Délices Express

Dessert

Plaisirs sucrés du Jour

Daily Sweet thing's

6-

Crème caramel au sucre à la crème d'Érable

Creamy Maple sugar crème caramel

7-

Pain Perdu comme Grand-mère

Grand Mother Bread Pudding

7-

Cobbler de petits fruits, yogourt et miel doux

Cobbler of small berries, yogurt and sweet honey

8-

Petite tentation en Fromage d'ici

Small Temptation of Cheeses from here

11-

Crème Brûlée au parfum du Jour

Crème Brulee of the Day

7-

La Carte H₂O

Régulière

Fiji	500 ml	5-
	1 L	7-

Voss	375 ml	6-
	800 ml	8-

Ty Nant	750 ml	7-
----------------	--------	----

Pétillante

St Justin	355 ml	4-
	750 ml	6-

San Pelligrino	1 L	7-
-----------------------	-----	----

Perrier	750 ml	7-
----------------	--------	----

Voss	375 ml	7-
	800 ml	9-

Ty Nant	750 ml	7-
----------------	--------	----