

La Table d'hôte de Chez Hippolyte

Les entrées...

**Tartare de saumon sur pommes de terre bleues,
crème sûre à la lime et piment d'Espelette**

**Terrine de légumes en verrine, crème aux poivrons et
tuile salée**

**Pétoncle caramélisé sur nid de courgettes,
vinaigrette exotique**

Inspiration du Chef

**Croustillant de canard, carottes confites et sauce à
l'érable**

Potage du jour

**Salade mesclun, roquette et bouquet de légumes,
vinaigrette du moment**

≈≈≈≈≈≈≈≈

**Saumon fumé de notre fumoir, croustilles à la lime,
Supplément de \$6 en Table d'hôte
huile d'orange et câpres frites *À la carte \$10***

**Foie gras de canard, compotée de physalis et
groseilles,**

Supplément de

\$16 en Table d'hôte

chips de pommes de terre douces

À la carte

\$24

...Les plats

**Filet de bœuf Angus, sauce à la Molson et poivre vert,
pommes**

**de terre rattes rôties et épicées, bok choy et carottes
nantaises**

**Croustillant de blanc de volaille au sésame noir,
bacon de sanglier,
sauce caramel, rapinis croquants**

**Roulade de saumon farci aux épinards et chèvre du
Québec,
sauce au lait de coco, suprême d'orange et huile de
roquette**

L'inspiration du Chef

**Filet de mahi mahi sur betteraves au beurre en
julienne,
asperge vertes et sauce citronnée**

Casserole de fruits de mer gratinée et rizotto

**Jarret d'agneau, purée de pommes de terre douces,
légumes de saison**

**Médailon de cerf en croûte d'épices, purée de panais
et coriandre,
sauce à l'érable et aux fruits, poireaux frits**

...Les plats végétariens

- * Sauté de nouilles et légumes à l'asiatique**
- * Tofu frit, sauce tomate et riz à la vapeur**
- * Linguine aux légumes sautés, sauce crème**

~~~~~

### **Les fromages du Québec**

*Supplément à partir de \$10*

~~~~~

**Le plaisir gourmand de notre pâtissière (thé, café et
infusion non-inclus)**

\$38

**Les taxes et le service seront automatiquement ajoutés au total de votre
facture.**

La Table d'hôte de Chez Hippolyte

Les entrées...

Salmon tartar, blue potatoes, lime and Espelette pepper flavoured sour cream

Vegetable terrine, bell pepper cream and homemade salted tile

Caramelized scallop on a bed of zucchini, exotic vinaigrette

Inspiration of our Chef

Baluchon of duck, candied carrots and maple sauce

Soup of the day

Mesclun salad, arugula and mixed vegetables, homemade vinaigrette



Smoked salmon from our smoker, homemade *Extra*
of \$6 with the Table d'hôte
lime chips, orange-flavoured oil and fried capers *À la*
carte \$10

Duck foie gras, gooseberry and redcurrant compote,
Extra of \$16 with the Table d'hôte
sweet potato chips *À la carte \$24*

...Les plats

**Angus beef tenderloin, green peppercorn and Molson
beer sauce,
roasted spiced ratte potatoes, bok choy and Nantaise
carrots**

**Black sesame crusted poultry, rapinis, wild boar
bacon, caramel sauce**

Spinach and goat cheese salmon, coconut milk sauce

Inspiration of our Chef

**Mahi mahi fillet, buttery julienne beet, green
asparagus and**

lemon-flavoured sauce

Grated seafood casserole and risotto

Lamb shank, sweet potato purée, seasonal vegetables

**Spice crusted red deer medallion, parsnip and
coriander purée,
maple and fruit sauce, fried leeks**

...Vegetarian choices of main course

- * Noodles with sautéed vegetables Asian style**
- * Fried tofu, tomato sauce and steamed rice**
- * Linguine with sautéed vegetables in a creamy sauce**

~~~~~

**A tour of Québec's finest cheese**  
*at \$10*

*Extra starting*

~~~~~

**Our pastry cook delicacies (tea, coffee and herbal tea not
included)**

\$38

Tax and gratuity will automatically be added to your bill.