

Restaurant Le Cheval de Jade

688 rue de Saint-Jovite

Mont-Tremblant J8E3J8

Tél : 819 425 5233

www.chevaldejade.com



Menu hiver 2012

Ouvert à 5 pm,

Fermé dimanche et lundi



Ouvert aussi les dimanches 15 janvier et 12 février

*Table d'hôte 1ère Heure,
de 5 à 6 en semaine, à partir de 27.75\$*

Nouveau : Transport sur réservation \$ par invité et par trajet

Le coin du Maître Canardier



Caneton des Laurentides à la Rouennaise,

*de la ferme 'Canards, Délices et Pommes' à Prévost,
sauce flambée au Cognac et liée au beurre de foie gras
sur réservation, non disponible le samedi,*

pour 2 personnes 99 \$



Entrées

*Potage courge butternut, romarin du jardin et sirop d'érable,
chips de pomme de terre douce et salsa 9 \$*

Soupe de poissons méditerranéenne, rouille, croûtons et fromage râpé 11 \$

*Flan de crabe des neiges et crevette de Matane, lit de jeunes pousses,
vinaigrette moutarde à l'ancienne et huile de homard 12 \$*

*Tartare de saumon, truite fumée de Sainte-Agathe,
crème fouettée légèrement citronnée 13\$*

*Salade tiède de chèvre Le Montagnard de Papineauville, tapenade d'olives noires
vinaigrette cidre, huile d'olive la Belle Excuse et tomates séchées 10 \$*

*Salade œuf et suprêmes de caille, ferme Besnier en Beauce,
amandes effilées grillées, vinaigrette balsamique 13 \$*

*Terrine de foie gras maison au Cognac, ferme 'Aux champs d'Élisé', pain d'épices
(60 gr - 2,15 oz) 17 \$*

*Foie gras de canard poêlé poire et Porto, ferme 'Aux Champs d'Élisé'
(50 gr - 1,80 oz) 17 \$
(100 gr - 3,60 oz) 32 \$*



Plats principaux

Galette de fèves de soja fraîches (edamames), tofu semi-soyeux et gingembre, assortiment de légumes, sauce tomates jaunes 23,75 \$

Tournedos de saumon en croûte de canneberges, rôti au mycryo, jus à la guigne et miel d'Anicet de Ferme-Neuve 25,95 \$

Crevettes tiges flambées au Ricard et poivre vert 27,75 \$

Pétoncles poêlés, sauce safran et sarriette, riz noir 29,50 \$

Filet de morue charbonnière confite au gras de canard, fumet de poisson, ail grillé et piment d'Espelette 32,75 \$

Bouillabaisse méditerranéenne, rouille, croûtons et fromage râpé 35,95 \$

Bouillabaisse royale avec un demi-homard, le prix varie selon le marché

Filet mignon de bœuf de l'Alberta grillé, sauce oignon, poivron rouge aromatisée à la fougère comptonie voyageuse 28,95 \$

Magret de canard de la ferme 'Aux Champs d'Élisé', sauce foie gras et truffe 32,50 \$

Cerf rouge de Boileau, sauce à l'écorce d'orange et genièvre 35,95 \$



Fromages et desserts

Pendant que vous savourez votre repas, le pâtissier préparera pour vous...

Farandole de fromages du Québec 12 \$

Crème brûlée à la lavande, fruits frais 8 \$

Forêt noire en verrine, caviar au chocolat blanc 9 \$

Tarte Normande, pommes et amandes, coulis de fruits rouges au Pinacle 9 \$

Mousse au marron et son cœur fondant, caramel à la truffe, coulis au Sortilège 9 \$

*Ganache moelleuse au chocolat noir Tanzanie et cardamome
sur pralin croustillant 10 \$*

*Demandez notre sommelier, il vous décrira avec plaisir
notre sélection de vins de desserts et Portos au verre !*



Menu bouillabaisse 46,95 \$ par personne

(menu pour 2, 4, 6... personnes)

Amuses-bouches

*Salade tiède de chèvre Le Montagnard de Papineauville, tapenade d'olives noires
vinaigrette cidre, huile d'olive la Belle Excuse et tomates séchées*

2/3 bouillabaisse méditerranéenne, rouille, croûtons et fromage râpé

Choix de desserts disponibles à la table d'hôte

Mignardises

Menu découverte 79 \$ par personne

(menu pour 2, 4, 6... personnes)

Amuses-bouches

Terrine de foie gras maison au Cognac, ferme 'Aux champs d'Élisé', pain d'épices

Ou

Foie gras de canard poêlé poire et Porto, ferme 'Aux Champs d'Élisé'

Pétoncles poêlés, sauce safran et sarriette, riz noir

Granité du moment

*Salade tiède de chèvre Le Montagnard de Papineauville, tapenade d'olives noires
vinaigrette cidre, huile d'olive la Belle Excuse et tomates séchées*

Cerf rouge de Boileau, sauce à l'écorce d'orange et genièvre

Éventail de desserts surprise

Café ou thé

Mignardises



Menu Gastronomique 89 \$ par personne
(menu pour 2, 4, 6... personnes)

Amuses-bouches

Terrine de foie gras maison au Cognac, ferme 'Aux champs d'Élisé', pain d'épices

Ou

Foie gras de canard poêlé poire et Porto, ferme 'Aux Champs d'Élisé'

*Flan de crabe des neiges et crevettes de Matane, lit de jeunes pousses,
vinaigrette moutarde à l'ancienne et huile de homard*

*Filet de morue charbonnière confite au gras de canard,
Fumet de poisson, ail grillé et piment d'Espelette*

Granité du moment

*Salade oeuf et suprême de caille, ferme Besnier en Beauce,
amandes effilées grillées, vinaigrette balsamique*

Magret de canard de la ferme 'Champs d'Élisé', sauce foie gras et truffe

Duo de fromages du Québec

Éventail de desserts surprise

Café ou thé

Mignardises



Menu Première Heure/ Early Bird Menu

De 5 à 6 h en semaine, non disponible les semaines de vacances scolaires
From 5 to 6 pm in week, not available during school vacation week

Potage courge butternut, romarin du jardin et sirop d'érable
Butternut squash soup, rosemary from our garden and maple syrup
ou / or

Salade mesclun, vinaigrette balsamique
Mesclun salad and balsamic dressing

Poulet de Cornouaille du Québec, jus aux canneberges et ail
Quebec Cornich chicken, cranberry and garlic sauce 27,75\$
ou / or

Pavé de saumon, sauce safran et sarriette
Salmon filet, saffron and savory sauce 29,95\$
ou / or

Navarin d'agneau biologique de la ferme de la Colline à Labelle
Lamb Navarrini from organic farm « La Colline » in Labelle 31,95\$

Crème caramel
ou / or
Mousse au chocolat / Chocolate Mousse

Menu table d'hôte
Choisissez une entrée, un mets principal,
un dessert et un café.



Amuses-bouches

Potage courge butternut, romarin du jardin et sirop d'érable,
chips de pomme de terre douce et salsa

ou

Salade tiède de chèvre Le Montagnard de Papineauville, tapenade d'olives noires
vinaigrette cidre, huile d'olive la Belle Excuse et tomates séchées

Galette de fèves de soja fraîches (edamames), tofu semi-soyeux et gingembre,
assortiment de légumes, sauce tomates jaunes 42,75 \$

Tournedos de saumon en croûte de canneberges, rôti au mycryo,
jus à la guigne et miel d'Anicet de Ferme-Neuve 44,95 \$

Filet mignon de bœuf de l'Alberta grillé, sauce oignon, poivron rouge
aromatisée à la fougère comptonie voyageuse 47,95 \$

Pétoncles poêlés, sauce safran et sarriette, riz noir 48,50 \$

Filet de morue charbonnière confite au gras de canard,
fumet de poisson, ail grillé et piment d'Espelette 51,75 \$

Farandole de fromages du Québec + 3\$

Crème brûlée à la lavande, fruits frais

Forêt noire en verrine, caviar au chocolat blanc

Tarte normande, pommes et amandes, coulis de fruits rouges et Pinacle

Mousse au marron et son cœur fondant, caramel à la truffe, coulis au Sortilège

Ganache moelleuse au chocolat noir Tanzanie et cardamome
sur pralin croustillant +1 \$

Café, thé ou infusion

Mignardises