



La Marée
PLACE JACQUES CARTIER
VIEUX MONTRÉAL

Hors d'oeuvres

Escargots bourguignonne	\$ 9.00
<small>Snails in garlic butter, white wine</small>	
Caviar de Russie sur glace	\$29.00
<small>Russian caviar</small>	
Crêpe aux petoncles et homard	\$12.00
<small>Thin pancake filled with lobster, scallops and mushrooms in lobster sauce</small>	
Saumon fumé de l'Atlantique	\$12.00
<small>Atlantic smoked salmon</small>	
Jambon cru et melon	\$11.00
<small>Prosciutto ham served with cantaloup</small>	
Cocktail de crevettes	\$12.00
<small>Shrimp Cocktail</small>	
Minute de saumon sauce Aigrelette	\$11.00
<small>Grilled slice of fresh salmon, served on cold cream, chives and lemon sauce</small>	

Potages

Clam Chowder	\$ 5.00
<small>New England clam chowder</small>	
Soupe à l'oignon gratinée	\$ 5.50
<small>Onion soup</small>	
Soupe de poissons	\$ 6.00
<small>Fish soup</small>	
Vichyssoise	\$ 5.50
<small>Chilled leek, potato, and cream soup, julienne of chives</small>	
Consommé clair au xeres	\$ 5.50
<small>Beef consommé, julienne of vegetables, sherry</small>	

De la Rivière

Suprême de doré et sa matignon de légumes safranés	\$24.00
<small>Poelé, matignon de légumes, crème et safran Filet of dory with fondue of vegetables in saffron sauce</small>	
Escalope de saumon aux zestes de citron vert confits	\$24.00
<small>Braisé au sauternes, zestes de citron vert confits Braised filet of salmon with Sauternes wine and candied lime</small>	
Truite farcie au crabe, sauce aux agrumes	23.00
<small>Farcie au crabe, fumet de poissons, crème et agrumes, piques à vif Stuffed trout with crabmeat, in a citrus fruit sauce</small>	

De la Mer

Loup de mer

Grillé au fenouil (selon arrivage)
Grilled mediterranean sea bass with fennel

Sole meunière (ou grillée)

Sole de Douvre sautée, jus de citron, persil
Sautéed Dover sole with butter, lemon juice and parsley

Filets de sole au champagne et pâtes fraîches

Pochés champagne, sauce velouté, pâtes fraîches
Poached filets of sole with champagne, served with fresh noodles

Blanc de flétan au foie gras et beurre de poireaux

Étuvées, médaillon de foie gras poêlé, beurre blanc aux poireaux
Halibut filet with foie gras, butter sauce and leeks

Potiquet de poissons et crustacés au porto blanc et morilles

Poissons et crustacés, braisé porto blanc, crème et morilles
Braised fish and shellfish in white port wine, fish stock, cream and morels



Coquillages et Crustacés

Homard Brunetière

En carapace, champignons, sauce victoria
Mushrooms in a lobster shell, into which sliced lobster is placed, victoria sauce

Poele de homard à la tomate et basilic

Escalopé, poêlé, fondue de tomate, beurre, et basilic
Sautéed lobster, tomato, butter and fresh basil

Homard grillé ou bouilli

Grilled or boiled lobster and drawn butter

Scampis grillés provençale

Grilled scampis with aromatic butter

Crevettes et pétoncles au vin blanc de Bordeaux

Saisies au beurre, déglacé vin blanc de Bordeaux, estragon, dés de tomate
Braised scallops and shrimps with Bordeaux wine, tarragon, cubes of tomato

Les Viandes

Ris de veau braisés aux cèpes et pâtes fraîches

Braisés au porto, cèpes garni de nouilles fraîches
Braised veal sweetbreads with cèpe mushrooms on fresh pasta

Médailles de veau à l'orange et poivre vert

Poêlé, déglacé Grand Marnier, glace de viande, oranges en quartiers, poivre vert
Veal médaillons with orange sauce, Grand Marnier and green peppercorns

Carrié d'agneau du père Garcin (pour deux)

Roti, moutarde, mie de pain, persillé, fines herbes de Provence, beurre noisette
Roast rack of lamb with mustard, parsley, herbs of Provence, hazelnut butter

Steak au poivre

Filet mignon roulé dans poivre noir concassé, sauté au beurre en casserole, tombée d'échalotte, flambé cognac, fond de veau, réduction de crème, sauce montée au beurre, nappé
Filet mignon rolled in crushed black pepper, sautéed in butter in a casserole, shallots, flambé cognac, veal stock, reduction of cream sauce in butter, cloaked

Chateaubriand grillé sauce Bearnaise (pour deux)

Tournedos poêlé au Drambuie

Poêlé échalottes, flambée au Drambuie, demi glace, mignonette de légumes
Pan sautéed filet mignon, flambé with Drambuie, veal stock, and cubed vegetables

Magret de canard aux poires, miel et gingembre

Rôti en casserole, fond de canard, poires, miel et gingembre
Roasted breast of duck with pears, honey and ginger

Faisan sauté en casserole au vin de Madère (pour deux)

Sauté en casserole, déglacé Madère, fond de gibier, foie gras et truffes
Sautéed pheasant with Madeira wine, goose liver and truffles

Nos plats de viande sont garnis de pommes de terre tournées rissolées, légumes du jour
Our beef dishes are garnished with pommes de terre rissolée and vegetables du jour



Les légumes

Fonds d'artichauts au gratin

Artichoke bottoms au gratin

Épinards à la crème

Creamed spinach

Champignons de Paris sautés

Sautéed mushrooms

Les salades

Salade de laitue	\$ 4.50
<small>Lettuce salad</small>	
Salade de cresson	\$ 5.00
<small>Watercress salad</small>	
Salade mixte	\$ 5.25
<small>Mixed salad</small>	
Salade d'endives (en saison)	\$ 5.25
Salade César (pour deux)	\$12.00
<small>Cesar salad (for two)</small>	

Les fromages

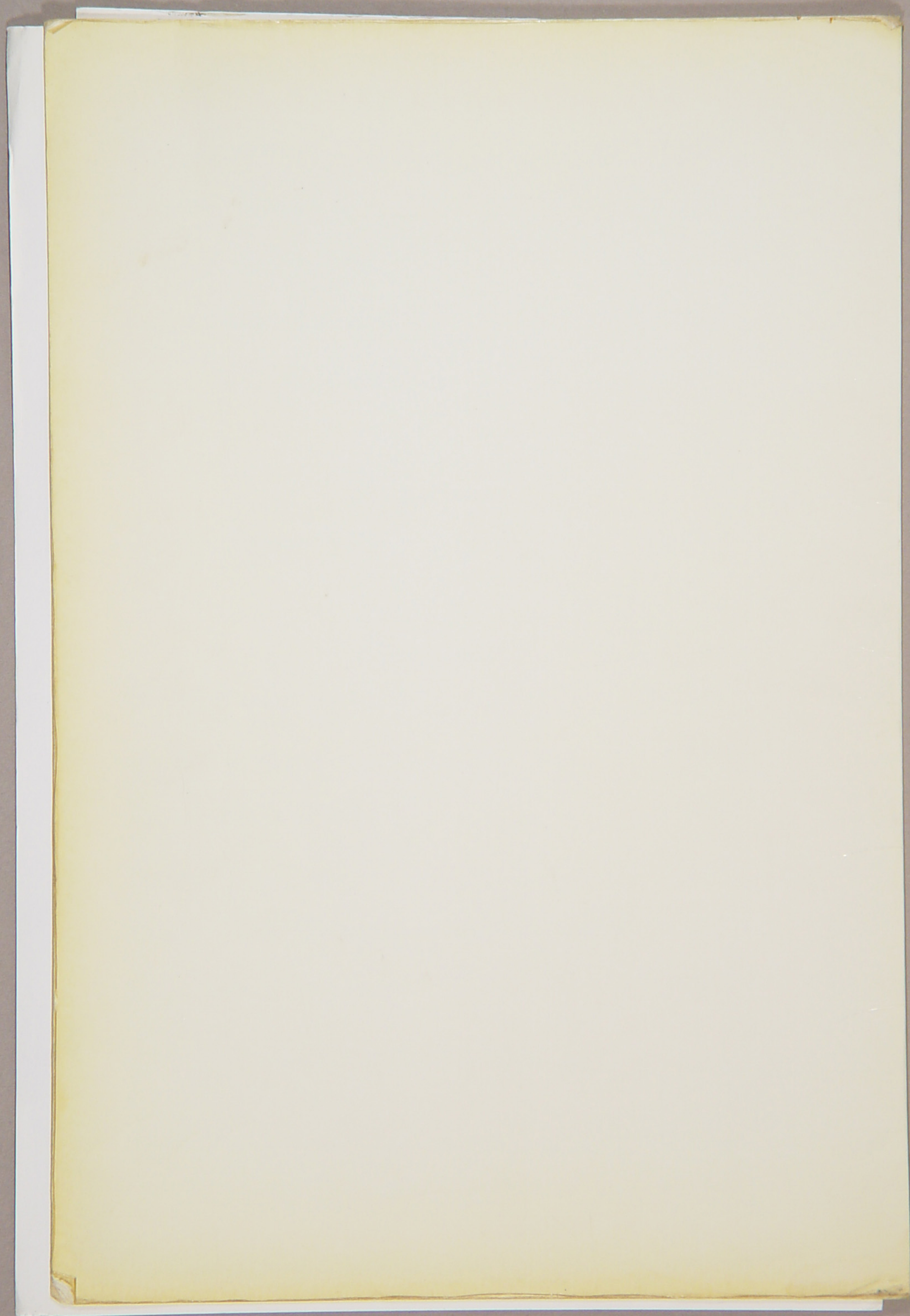
Les deux fromages du jour	\$ 7.00
<small>Choice of two cheeses daily</small>	

Les desserts

Assiette de sorbets sur coulis	\$ 5.50
<small>Fresh fruit sherbets on a raspberry sauce</small>	
Les desserts du jour	\$ 5.50
<small>Daily desserts</small>	
Cerises jubilé (pour deux)	\$12.00
<small>Cherries jubilee (for two)</small>	
Sabayon (pour deux)	\$12.00
Soufflé Grand Marnier (pour deux) (45 minutes)	\$18.00
Crêpes Marée (pour deux)	\$18.00

Veuillez consulter le Maître d'Hôtel pour les desserts du jour
Please consult our Maître d'Hôtel for today's dessert suggestions.

Thé	\$ 1.75	Café Irlandais	\$ 8.50
Café	\$ 1.75	Café Brésilien	\$ 8.50
Café Espresso	\$ 2.00	Café Espagnol	\$ 8.50
Café Cappuccino	\$ 2.50		



Samedi, 14 octobre 1995

Le Collectionneur

Crème de légumes

ou

Terrine de faisan

ou

Panaché de laitue

- | | |
|--|----------|
| 1. Tortiglioni aux tomates cerises et arugula | \$ 8.50 |
| 2. Pavé de tofu aux légumes de saison | \$ 7.75 |
| 3. Filet de perche poelé à l'émincé de poivrons | \$ 8.95 |
| 4. Duo de saumon et aiglefin à l'essence de Provence | \$ 9.95 |
| 5. Roti de boeuf à la sauge | \$ 9.95 |
| 6. Lapin mariné en gibier au pruneaux et cognac | \$ 10.25 |

Café~Thé

- | | |
|---|---------|
| Bagel grillé au thon et à la mangue | \$ 7.50 |
| Tendre feuille de laitue et volaille et légumes marinés | \$ 8.95 |
| Menu croque~minute | \$ 5.95 |
| Menu quiche~minute | \$ 6.95 |

BON APPETIT!

