

# Versailles

---

## Dinner menu

### Appetizers Pour Commencer

*Soup of the day* \$ 5.50  
Soupe du jour

*Onion soup gratinée* \$ 6.00  
La traditionnelle soupe à l'oignon gratinée

*Versailles garden salad* \$ 6.00  
Salade verte Versailles

*Chiffonade of smoked salmon with mesclun and  
red peppercorn vinaigrette* \$ 10.50  
Chiffonnade de saumon fumé accompagné de sa vinaigrette au poivre rouge

*Chef's selection of homemade patés and terrines* \$ 8.25  
Sélection du Chef: Assiette de patés et terrines faits maison

*Goat cheese marinated with walnuts in olive oil served in layers  
of crunchy dough, on a bed of mesclun and balsamic vinaigrette* \$9.00  
Croustillant de fromage de chèvre aux noix mariné à l'huile d'olive, vinaigrette balsamic

*Warm chicken liver salad with pine nuts and bacon* \$ 7.50  
Salade de foie de volaille déglacé au vinaigre de Jéres, pignons de pin et lardons

*Traditional escargots (6)* \$ 8.25  
Escargots de Bourgogne à l'ancienne



# Main Courses

Pour Suivre

## Grilled Salmon

\$17.50

*on a bed of onion in red wine and lentils, ginger broth sauce*

Escalope de saumon grillé servi sur une compoté d'oignon au vin rouge et lentilles, nage au gingembre

## Roasted Red Snapper

\$ 22.00

*served with vegetables ravioli and young corn, citrus butter sauce*

Dos de vivaneaux rôti accompagné de ses ravioles aux petits légumes et de jeunes pousses de maïs, beurre aux agrumes

## Steamed Rolled Filet of Flounder Stuffed with Provencal herbs, vegetable flan and creamy crab sauce

\$ 17.00

Rouelles de limande aux trois herbes cuites à la vapeur, flan De Légumes et velouté de crabe

## Versailles fish of the day

(market price)

Poisson du jour

## Roasted Free-range Chicken, chopped tomatoes and an hash browns of celeriac

### Rosemary juice

\$16.50

(cooking time: 20 minutes)

Poulet rôti avec son concassé de tomate et sa galette de céleri, jus au romarin

## Roasted Breast of Duck, served on a bed of ratatouille, honey and cardabonne pepper sauce

\$19.50

Magret de canard rôti servi sur un lit de mini-ratatouille, sauce au miel et poivre de cardabonne

## Versailles pasta of the day

(market price)

Pâtes du jour Versailles

## Braised lamb shank on a bed of orzo pasta and a tomato cumin sauce

Jarret d'agneau braisé accompagné de ses orzo pasta, sauce au cumin et tomate

\$ 18.00

## Grilled NY strip steak, with grilled mixed vegetables and a morel sauce

\$ 22.00

Entrecôte grillé servi avec des légumes grillés et sa sauce aux morilles

## Cassoulet of Duck Confit with white beans

\$ 18.00

confit façon cassoulet avec chapelure gratiné, haricots blancs

## Roasted veal chop served with mushrooms, spinach flan and a truffle juice

Côte de veau rôtie servi sur un lit de champignon, flan d'épinard et jus de truffe

\$ 27.00

## Versailles vegetarian dish of the day

Assiette végétarienne du jour

(market price)

## Traditional French Dish

(only Friday, Saturday, and eventually Sunday)

(market price)

Suggestion du terroir (vendredi, samedi et dimanche uniquement)