Dinner menu

Appetizers
Pour Commencer

Soup of the day
Soupe du jour

$5.50

Onion soup gratinée
La traditionnelle soupe à l'oignon gratinée

$6.00

Versailles garden salad
Salade verte Versailles

$6.00

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

$10.50

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

$8.25

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

$9.00

Warm chicken liver salad with pine nuts and bacon
Salade de foie de volaille déglacé au vinaigre de Jères, pignons de pin et lardons

$7.50

Traditional escargots (6)
Escargots de Bourgogne à l'ancienne

$8.25
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 Provençale herbs, vegetable flan and creamy crab sauce $17.00
Rouelles de limande aux trois herbes cuitent 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 cardamon pepper sauce $19.50
Magret de canard rôti servi sur un lit de mini-ratatouille, sauce au miel et poivre de cardamome

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 $18.00
Jarret d'agneau braisé accompagné de ses orzo pasta, sauce au cumin et tomate

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 $27.00
Côte de veau rôtie servi sur un lit de champignon, flan d'épinard et jus de truff

Versailles vegetarian dish of the day (market price)
Assiette végétarienne du jour

Traditional French Dish (only Friday, Saturday, and eventually Sunday) (market price)
Suggestion du terroir (vendredi, samedi et dimanche uniquement)