Pétoncles à l'unilatéral et sa sauce vierge | Pan seared scallops and «sauce vierge»
Format régulier (Regular size plate)

Fruits de mer - Seafood

	Régulier Main	**Entrée** Appetizer
***PÉTONCLES À L'UNILATÉRAL ET SA SAUCE VIERGE** | PAN SEARED SCALLOPS AND «SAUCE VIERGE» Servi sur risotto crémeux aux olives et légumes du moment/Served on a creamy olive risotto, with vegetables	41$	22$
***CÉVICHE DE CREVETTES ET SALSA DE BETTERAVES CROQUANTES** SHRIMPS CEVICHE AND CRISPY BEET SALSA Accompagné d'une salade de légumes aux lardons/Served with a mixed greens and bacon salad	23$	13$
«CRAB CAKE» ET SON ŒUF MOLLET | CRAB CAKE AND SOFT POACHED EGG Accompagné d'une salade verte au sésame/Served with green salad and sesame dressing	16$	9$

Abats - Offals

	Régulier Main	**Entrée** Appetizer
***FRICASSÉE DE RIS DE VEAU ET CHAMPIGNONS** | SAUTÉED VEAL SWEETBREADS AND MUSHROOMS Servie sur purée de courge butternut, accompagnée d'une sauce demi-glace Served on mashed butternut squash with a demi-glace sauce	27$	15$
CHOUX FARCI AU FOIE DE LAPIN EN SAUCE ROSÉE CHOUX STUFFED WITH RABBIT LIVER IN A ROSÉ SAUCE Servi sur purée de panais et légumes du moment/Served on mashed parsnip and vegetables	18$	10$

Arctic Spas

Profitez de votre passage au resto pour découvrir la zone Arctic Spas gratuite, située sur la terrasse du bar Quatre-Foyers.
Enjoy our Arctic Spas zone on the bar terrace, offering free access hot tubs!

*Plats disponibles sans gluten/Gluten free dishes available

Taxes et service en sus/Taxes and service extra

MENU

RESTO FEU-FOLLET

Entrées - Appetizers

5$

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

8$

***SALADE DU MOMENT**
SALAD OF THE MOMENT

8$

SOUPE À L'OIGNON ET POIREAUX À L'ÉRABLE GRATINÉE
FRENCH ONION AND LEAK MAPPLE FLAVOURED SOUP "AU GRATIN"

Poissons - Fish

	Régulier Main	Entrée Appetizer
***SAUMON POÊLÉ** | PAN SEARED SALMON FILLET Servi sur purée de panais, accompagné d'une salsa de betteraves et légumes du moment Served on a parsnip mashed, with homemade beets salsa and vegetables	20$	11$
***FLÉTAN ET SON RISOTTO CRÉMEUX AU FENOUIL** | HALIBUT WITH CREAMY FENNEL RISOTTO Servi avec tombée d'asperges, nappé d'une sauce poireaux et safran Served with sautéed asparagus, coated with a leek and saffron sauce	36$	19$
FILET DE MORUE | COD FILLET Servi sur polenta de tomates et légumes du moment, rehaussée d'une réduction de veau, soya et érable Served on tomatoe polenta, with soya and maple veal glaze, and vegetables	22$	12$
***GRAVLAX DE SAUMON AU CURAÇAO BLEU** | BLUE CURAÇAO SALMON GRAVLAX Servi sur carpaccio de betteraves et salade verte aux lardons Served on beets carpaccio with mixed greens and bacon salad	20$	12$

*Plats disponibles sans gluten/Gluten free dishes available

Gravlax de saumon au curaçao bleu | Blue curaçao salmon gravlax
Format entrée (Appetizer size plate)

Pâtes - Pasta

	Régulier Main	Entrée Appetizer
RAVIOLIS DE BŒUF BRAISÉ EN SAUCE ROSÉE | BRAISED BEEF RAVIOLIS AND ROSÉ SAUCE Servis sur une purée de betterave/Served on mashed beets	20$	11$
GNOCCHIS MAISON CRÉMEUX AU SAUMON FUMÉ, POIREAU ET SAFRAN HOMEMADE GNOCCHI SERVED WITH A CREAMY SMOKED SALMON, LEEK AND SAFFRON SAUCE	18$	10$
LINGUINES PRIMAVERA AU PESTO ET LÉGUMES TAILLÉS PESTO PRIMAVERA LINGUINIS WITH HAND CUT VEGETABLES	14$	8$

Carré d'agneau en croûte de moutarde | Mustard crusted rack of lamb
Format régulier (Regular size plate)

Viandes - Meat

	Régulier Main	Entrée Appetizer
***ONGLET DE BŒUF** | BEEF TAB Servi sur poêlée de pommes de terre grelots au chèvre et choux de Bruxelles, nappé d'une sauce au vin rouge Served on goat cheese roasted potatoes and Brussels sprouts, coated with a red wine sauce	20$	11$
***POITRINE DE POULET MANCHON ET SA SAUCE MOUTARDINE** CHICKEN BREAST IN A CREAMY MUSTARD SAUCE Servie sur une polenta aux tomates et légumes du moment/Served on tomatoe polenta and vegetables	20$	11$
***MAGRET DE CANARD TIÈDE SUR SA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS** WARM DUCK BREAST AND SAUTÉED MUSHROOMS Accompagné d'une salade verte aux lardons/Served with mixed greens and bacon salad	26$	14$
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE MOUTARDE | MUSTARD CRUSTED RACK OF LAMB Servi avec gnocchis français maison et légumes au beurre Served with homemade French gnocchis and buttered vegetables	35$	19$

*Plats disponibles sans gluten/Gluten free dishes available