

# La soupière

## **Soupe du maraîcher**

Soup of the day

**3,95\$**

## **Soupe à l'oignon gratinée**

French onion soup

**7,95\$**

## **Chaudrée de fruits de mer rosée**

Pink seafood chowder

**10,95\$**

# La jardinière

## **Salade du jardin et fromages fins de chez nous**

Garden salad and specialty cheese from Quebec

**14,95\$**

## **Salade Girard royale au saumon fumé**

Girard royale smoked salmon salad

**16,95\$**

## **Salade de canard confit et sa sauce à l'orange**

Duck confit on a bed of greens, orange sauce

**17,95\$**

## **Salade de noix et chèvre chaud sur croûtons**

Salad with nuts, goat cheese, croutons

**12,95\$**

## **Salade de crevettes et sa vinaigrette balsamique**

Balsamic shrimp salad

**15,95\$**

## **Salade de poulet grillé et sa sauce aux 5 poivres**

Grilled chicken salad with 5 peppers sauce

**15,95\$**



# Le chasseur

**Médallions de filet de veau poêlés aux agrumes**  
Veal medallions with citrus sauce  
**19,50\$**

**Cuisse de canard confite sauce à l'orange**  
Duck leg confit with orange sauce  
**18,75\$**

**Contre-filet 12 oz poêlé et sa sauce aux 5 poivres**  
Boneless striploin with with 5 pepper sauce  
**20,95\$**

**Aiguillettes de bison selon l'inspiration du chef**  
Chef's style buffalo aiguillettes  
**23,95\$**

**Carré d'agneau et sa fleur de Dijon croûtée**  
Rack of lamb with Dijon mustard  
**30,95\$**

**Terre et mer Girard**  
**Filet Mignon de boeuf et queue de homard**  
Girard's Surf'n turf  
Beef filet Mignon and lobster tail  
**35,95\$**

**Escalope de volaille à la moutarde de Meaux**  
Meaux mustard chicken scalloppine  
**17,95\$**

**Escalope de volaille royale en sauce rosée  
poulet, crevettes, pétoncles**  
Royal chicken scalloppine in sauce rosee  
chicken, shrimps, scallops  
**23,95\$**



# Le pêcheur

**Saumon du terroir à la framboise**  
Salmon with raspberry creamy sauce  
**17,45\$**

**Filet de truite au brie parfumé à l'estragon**  
Fillet of trout with brie and tarragon sauce  
**18,25\$**

**Filet de doré amandine à la façon du chef**  
Chef style walleye fillet almondine  
**19,95\$**

**Crevettes papillon "Girard"**  
Home style butterfly shrimp  
**18,95\$**

**Le péché de la patronne**  
**Queue de homard, langoustines et pétoncles**  
Lobster tail, scampies and scallops  
**35,95\$**

**Langoustines à l'ail Royale**  
Garlic scampies  
**23,95\$**

**Crevettes aux deux citrons**  
2 lemon shrimps  
**19,95\$**

**Pétoncles grillés au beurre à l'ail**  
Grilled scallops with garlic butter  
**20,95\$**

**Queue de homard royal à l'ail 5 oz**  
5 oz royal garlic lobster tail  
**24,95\$**

