

Restaurant
La Clef des Champs

les soupes Soups

Soupe du Jour	14
<i>Soup of the Day</i>	
Soupe à l'Oignon Gratinée	16
<i>French Onion Soup</i>	

*les entrées***froides** Cold Appetizers

Cœur de Romaine aux Câpres Croustillantes, Parmesan en Copeaux façon César	18
<i>Heart of Romain Salad Covered with Crispy Capers along with Parmesan Chips « à la Caesar »</i>	
Pétales du Maraicher en Saveur du Jour	14
<i>Market Greens in the Flavor of the Day</i>	
Huîtres (6) ou (12) (selon arrivage)	28 (6) 48 (12)
<i>Oysters (6) or (12) (depending on arrival)</i>	
Tataki de Thon aux 2 Sésames	26
<i>Tuna Tataki with White & Black Sesame Seeds</i>	
Cocktail de Crevettes Revisité	24
<i>New Style Shrimp Cocktail</i>	
Tartare de Saumon aux Senteurs de Coriandre & Basilic, Œufs de Lump	22
<i>Fresh Salmon Tartar Aromatized with Coriander & Basil, Lump Eggs</i>	
Tartare de Bœuf Angus au Parfum Truffé, Tranché au Couteau	24
<i>Knife Sliced Angus Beef Tartare with Truffle Scents</i>	
Médallions de Foie Gras façon « La Clef » au Calvados	31
<i>« La Clef » style Foie Gras Medallions with Calvados</i>	

*les entrées***chaudes** Hot Appetizers

Huîtres Rockefeller (6) ou (12) (selon arrivage)	32 (6) 56 (12)
<i>Rockefeller Oysters (6) or (12) (depending on arrival)</i>	
Pieuvre «Marocco» Grillée sur Lit de Quinoa	28
<i>Grilled «Marocco» Octopus & Quinoa</i>	
Boudin Noir Maison, Rôti, Pommes Caramélisées	20
<i>Roasted Blood Pudding with Caramelized Apples</i>	
Foie Gras Poêlé sur Blinis de Maïs	36
<i>Pan-seared Foie Gras on Corn Blinis</i>	
Croquant de Chèvre Chaud, Bacon & Coulis au Basilic	19
<i>Warm Goat Cheese Crunch, Bacon & Basil Coulis</i>	

Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-en part à votre serveur. Merci
If you have any allergies or intolerances, let your server know. Thank you

Restaurant
La Clef des Champs

la Terre the Land

Éventail de Magret de Canard à l'Orange	41
<i>Layered Duck Breast with Orange Sauce</i>	
Carré d'Agneau en Peinture de Moutarde & Romarin	62
<i>Rack of Lamb in Mustard & Rosemary</i>	
Côte de Veau de Lait, Jus Court au Porto & Foie Gras	58
<i>Milk-Fed Veal Chop, Port Juice & Foie Gras</i>	
Cœur de Ris de Veau à la Forestière & Vieil Armagnac	56
<i>Veal Sweetbreads, Deglazed with old Armagnac & Mushrooms</i>	
Côte de Bœuf au Beurre Maître d'Hôtel & ses Frites Maison	66
<i>Beef Prim Rib with Maitre d'Hotels's Butter & Homemade Fries</i>	
Filet Mignon de Bœuf Angus AAA au Poivre Vert & ses Frites Maison	62
<i>AAA Angus Beef Filet Mignon with Green Peppercorn Sauce & Homemade Fries</i>	
Jarret d'Agneau Braisé à l'Ancienne	43
<i>Old-fashioned Braised Lamb Shank</i>	
L'Escalope de Veau de Lait (inspiration du Chef)	41
<i>Milk-fed Veal Scallopini (Chef's inspiration)</i>	
Joues de Veau de Lait Braisées en Cuisson Lente au Bleu de Charlevoix	48
<i>Slow Braised Milk-Fed Veal Cheek with Charlevoix Blue Cheese</i>	
Tartare de Bœuf Angus au Parfum Truffé, Tranché au couteau & ses Frites Maison	44
<i>Knife Sliced Angus Beef Tartare with Truffle Scents</i>	

Agrémentez votre Plat (au choix): Pétoncle (1) 8\$ - Crevette (1) 6\$ - Queue de Homard (1) 22\$ - Foie Gras (1) 16\$
Enhance your Dish (your choice): Scallop (1) \$ 8 - Shrimp (1) \$ 6 - Lobster Tail (1) \$ 22 - Foie Gras (1) \$ 16

Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-en part à votre serveur. Merci
If you have any allergies or intolerances, let your server know. Thank you

Restaurant
La Clef des Champs

la Mer the Sea

Tartare de Saumon aux Senteurs de Coriandre & Basilic, Œufs de Lump	38
<i>Fresh Salmon Tartar Aromatized with Coriander & Basil, Lump Eggs</i>	
Feuilleté de Pétoncles U10, Crème de Lait de Coco & Curry Jaune	47
<i>U10 Scallop in Puff Pastry, Coconut Milk Cream & Yellow Curry</i>	
Sole de Douvre Meunière façon « La Clef »	(Prix du Marché)
<i>Sole de Douvre Meunière « La Clef » style</i>(Market price)	
Queues (2) de Homard au Beurre à l'Ail Anisé	49
<i>Lobster Tails (2) with Anise Garlic Butter</i>	
Pavé de Flétan en Croûte d'Agurmes	(Prix du Marché)
<i>Citrus Crusted Halibut Pavé</i>(Market price)	

Agrémentez votre Plat (au choix): Pétoncle(1) 8\$ - Crevette(1) 6\$ - Queue de Homard (1) 22\$ - Foie Gras (1) 16\$
Enhance your Dish (your choice): Scallop (1) \$ 8 - Shrimp (1) \$ 6 - Lobster Tail (1) \$ 22 - Foie Gras (1) \$ 16

les à-côtés Side Orders

Purée de Pommes de Terre Maison	10
<i>Homemade Mashed Potatoes</i>	
Frites Maison	10
<i>Homemade fries</i>	
Poêlée de Champignons Variés	16
<i>A mix of Pan-seared Mushrooms</i>	
Épinards Frais à la crème & Noix de Muscade	10
<i>Fresh Spinach with Cream & Nutmeg</i>	
« Mac & Cheese » Maison	16
<i>Homemade Mac & Cheese</i>	

Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-en part à votre serveur. Merci
If you have any allergies or intolerances, let your server know. Thank you

Restaurant
La Clef des Champs

les douceurs de La Clef Sweetness of « La Clef »

Tarte au Sucre Déconstruite en Bouchées Chaudes & Fondantes.....	16
Croûte de Noix, Caramel à la Fleur de Sel & Crème Glacée à la Vanille <i>Deconstructed Sugar Pie in Walnut Crusted hot & Melting Bites, Caramel with Fleur de sel & Vanilla Ice Cream</i>	
Crème Brûlée (inspiration du moment)	13
<i>Crème Brûlée (Chef's inspiration)</i>	
Crêpes Dentelles Flambées au Rhum & Crème Glacée à la Vanille.....	16
<i>Rum Flambéed Crêpes with Vanilla Ice Cream</i>	
Mousse aux 2 Chocolats (Noir & Toblerone)	14
<i>Double Chocolate Mousse (Dark & Toblerone)</i>	
Profiterolles au Chocolat.....	15
<i>Chocolate Profiterolles</i>	
L'île Flottante à la Crème Anglaise & Amandes Grillées.....	13
<i>Ile Flottante- Meringue Floating on Crème Anglaise with Roasted Almonds</i>	
Verrine de Mousse au Citron, Croquant de Sablé & Tuile aux Noisettes	13
<i>Lemon Mousse Verrine, Shortbread Crunch & Hazelnut Tile</i>	
Tarte des Demoiselles Tatin & Crème Glacée à la Vanille	12
<i>Demoiselles Tatin Pie & Vanilla Ice Cream</i>	

L'Assiette de Fromage (4 variétés) pour 1 ou 2P.....	15/29
<i>The Cheese Plate (4 varieties) for 1 or 2P</i>	
Accord Vin/Fromage (4 verres d'accord).....	30
<i>Wine/Cheese pairing (4 glasses)</i>	

Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-en part à votre serveur. Merci
If you have any allergies or intolerances, let your server know. Thank you