

Restaurant
La Clef des Champs

les entrées Appetizers

Soupe du Moment	12
<i>Soup of the Day</i>	
Cœur de Romaine aux Câpres Croustillantes, Parmesan en Copeaux façon César	18
<i>Heart of Romaine Salad with Crispy Capers along with Parmesan Chips « à la Caesar »</i>	
Rouleaux de Printemps aux Crevettes & Fruits Frais	17
<i>Spring Rolls with Shrimp & Fresh Fruits</i>	
Burratina aux Confits de Mangues & Fraises, Basilic, Noisette	19
<i>Burratina with Mango & Strawberry Confit, Basil, Hazelnut</i>	
Salade de Pieuvre Grillée & son Chutney Maison, Poivrons Rôtis & Oignons Rouges Caramélisés	28
<i>Grilled Octopus Salad & Homemade Chutney, Roasted Peppers & Caramelized Red Onions</i>	
Huîtres (6) ou (12) (selon arrivage)	28 (6) 48 (12)
<i>Oysters (6) or (12) (depending on arrival)</i>	
Huîtres Rockefeller (6) ou (12) (selon arrivage)	32 (6) 56 (12)
<i>Rockefeller Oysters (6) or (12) (depending on arrival)</i>	
Ceviche de Pétoncles, Crevettes Marinées aux Agrumes & Coriandre	23
<i>Scallop Ceviche, Citrus-marinated Shrimps with Coriander</i>	
Carpaccio de Bœuf, Confit de Champignons & Noix de Pin	28
<i>Beef Carpaccio, Mushroom Confit & Pine Nuts</i>	
Médallions de Foie Gras façon « La Clef » au Calvados	31
<i>« La Clef » style Foie Gras Medallions with Calvados</i>	
Foie Gras Poêlé sur Blinis de Maïs	36
<i>Pan-seared Foie Gras on Corn Blinis</i>	
Boudin Noir Maison, Rôti, Pommes Caramélisées & Ananas Grillé	20
<i>Homemade Roasted Blood Pudding with Caramelized Apples & Grilled Pineapple</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 plats Main dishes

Cœur de Ris de Veau à la Dijonnaise..... 55
Heart of Veal Sweetbreads Dijonnaise

Filet Mignon de Bœuf Angus AAA Sauce Chimichurri & ses Frites Maison..... 62
AAA Angus Beef Filet Mignon with Chimichurri Sauce & Homemade Fries

L'Escalope de Veau de Lait (inspiration du Chef)..... 38
Milk-fed Veal Scallopini (Chef's inspiration)

Tartare de Bœuf Angus au Prosciutto Croustillant, Aubergines Rôties & ses Frites Maison..... 44
Angus Beef Tartare with Crispy Prosciutto, Roasted Eggplant & Homemade Fries

Tartare de Thon, Mirepoix de Pommes Vertes & Saveurs d'agrumes..... 42
Tuna Tartare, Green Apples

Bar du Chili Poêlé & sa Salsa de Mangues 58
Seared Chilean sea Bass & its Mango Salsa

Queue de Homard & Crevettes avec Capellini à la Diavolo 58
Lobster Tail & Shrimps with Diavolo Capellini

Plateau de Fruits de Mer (selon arrivage) (Chaud) (Prix du Marché)
Seafood Platter (depending on arrival) (Hot)

La Suggestion d'Agneau du Moment (Prix du Marché)
Lamb Suggestion of the Moment

La Suggestion des Chefs..... (Prix du Marché)
The Chefs Suggestion

Les Chefs Nicolas, Louis & Krystelle vous proposeront une suggestion de la Semaine (Viande ou Poisson)

Demandez à votre «Serveur» il se fera un plaisir de vous en parler.

Chefs Nicolas, Louis & Krystelle will offer you a suggestion of the week (Meat or Fish)

Ask your «Server» he will be happy to tell you about it.

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

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>	

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>	
Panna Cotta de Lime au Gingembre	12
<i>Ginger Lime Panna Cotta</i>	
Salade de Fruits Frais aux Pistaches & Grand Marnier	12
<i>Fresh Fruit Salad with Pistachios & Grand Marnier</i>	
Tartelette aux Fruits des Champs, Crème au Rhum Jamaïcain	14
<i>Wild Berry Tartlet, Jamaican Rum Cream</i>	
Gâteau au Fromage au Café & Chocolat	13
<i>Coffee Chocolate Cheesecake</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