

RESTAURANT  
LA CLEF DES CHAMPS



LES ENTRÉES

APPETIZERS

Soupe du Moment

Soup of the Day

12

Rouleaux de Printemps  
aux Crevettes & Fruits Frais

Spring Rolls with Shrimp & Fresh Fruits

17

Cœur de Romaine aux Câpres Croustillantes,  
Parmesan en Copeaux façon César

Heart of Romaine Salad with Crispy Capers  
along with Parmesan Chips « à la Caesar »

18

Burratina aux Confits de Mangues  
& Fraises, Basilic, Noisettes

Burratina with Mango & Strawberry Confit, Basil, Hazelnut

19

Boudin Noir Maison, Rôti,  
Pommes Caramélisées & Ananas Grillé

Homemade Roasted Blood Pudding  
with Caramelized Apples & Grilled Pineapple

20

Ceviche de Pétoncles, Crevettes Marinées  
aux Agrumes & Coriandre

Scallop Ceviche, Citrus-marinated Shrimps with Coriander

23

Salade de Pieuvre Grillée & son Chutney Maison,  
Poivrons Rôtis & Oignons Rouges Caramélisés

Grilled Octopus Salad & Homemade Chutney,  
Roasted Peppers & Caramelized Red Onions

28

Carpaccio de Bœuf,  
Confit de Champignons & Noix de Pin

Beef Carpaccio, Mushroom Confit & Pine Nuts

28

Médallions de Foie Gras  
façon “La Clef” au Calvados

« La Clef » style Foie Gras Medallions with Calvados

31

Foie Gras Poêlé sur Blinis de Maïs

Pan-seared Foie Gras on Corn Blinis

36

Huîtres (6) ou (12) (selon arrivage)

Oysters (6) or (12) (depending on arrival)

28 (6) / 48 (12)

Huîtres Rockefeller (6) ou (12) (selon arrivage)

Rockefeller Oysters (6) or (12) (depending on arrival)

36(6) / 56 (12)

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

L'Escalope de Veau de Lait (inspiration du Chef)

Milk-fed Veal Scallopini (Chef's inspiration)

38

Tartare de Thon, Mirepoix  
de Pommes Vertes & Saveurs d'Agrumes

Tuna Tartare, Mirepoix Green Apples & Citrus Flavors

42

Tartare de Boeuf Angus au Prosciutto Croustillant,  
Aubergines Rôties & ses Frites Maison

Angus Beef Tartare with Crispy Prosciutto,  
Roasted Eggplant & Homemade Fries

44

Coeur de Ris de Veau à la Dijonnaise

Heart of Veal Sweetbreads Dijonnaise

55

Bar du Chili Poêlé & sa Salsa de Mangues

Seared Chilean sea Bass & its Mango Salsa

58

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

Queue de Homard & Crevettes  
avec Capellini à la Diavolo

Lobster Tail & Shrimps with Diavolo Capellin

58

Filet Mignon de Boeuf Angus AAA  
Sauce Chimichurri & ses Frites Maison

AAA Angus Beef Filet Mignon  
with Chimichurri Sauce & Homemade Fries

62

Plateau de Fruits de Mer (selon arrivage) (Chaud)

Seafood Platter (depending on arrival) (Hot)

(Prix du Marché)

La Suggestion d'Agneau du Moment

Lamb Suggestion of the Moment

(Prix du Marché)

La Suggestion des Chefs

The Chefs Suggestion

(Prix du Marché)

Les Chefs Nicolas, Louis & Krystelle vous proposeront  
une suggestion de la Semaine

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

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

Homemade Mashed Potatoes

10

Frites Maison

Homemade french fries

10

Épinards Frais à la Crème & Noix de Muscade

Fresh Spinach with Cream & Nutmeg

10

« Mac & Cheese » Maison

Homemade Mac & Cheese

16

Poêlée de Champignons Variés

A mix of Pan-seared Mushrooms

16

LES DOUCEURS DE LA CLEF

SWEETNESS OF "LA CLEF"

Salade de Fruits Frais  
aux Pistaches & Grand Marnier

Fresh Fruit Salad with Pistachios & Grand Marnier

12

Mousse aux 2 Chocolats (Noir & Tobleronne)

Double Chocolate Mousse (Dark & Toblerone)

14

Crème Brûlée (inspiration du moment)

Crème Brûlée (Chef's inspiration)

13

Tartelette aux Fruits des Champs,  
Crème au Rhum Jamaïcain

Wild Berry Tartlet, Jamaican Rum Cream

14

Gâteau au Fromage au Café & Chocolat

Coffee Chocolate Cheesecake

13

Tarte au Sucre Déconstruite  
en Bouchées chaudes & Fondantes, Croûte de Noix,  
Caramel à la Fleur de Sel & Crème Glacée à la Vanille

Deconstructed Sugar Pie in Walnut Crusted hot & Melting Bites,  
Caramel with Fleur de sel & Vanilla Ice Cream

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