

BIENVENUE AU DOMAINE HANDFIELD

La famille Handfield cultive l'art de recevoir depuis plus de 85 ans

Au début des années trente alors qu'elle appartient à Irène et Victor Handfield, la grande maison familiale ouvre ses portes sous le nom de "Pension V'la Le Bon Vent".

En 1945, c'est Conrad, fils d'Irène et Victor, avec son épouse Micheline, qui la convertira en une auberge mettant l'accent sur la gastronomie québécoise, ce qui lui fera gagner ses lettres de noblesse. Grand bâtisseur et personnage influent dans le domaine touristique québécois, Conrad a comme mission de transmettre les traditions de ses ancêtres en conjuguant l'art culinaire de la ferme à l'assiette, l'architecture ancestrale, ainsi que l'hospitalité bien de chez nous.

Après plus de 85 ans d'existence et soutenu par la troisième génération des Handfield, le Domaine se voue toujours à la promotion du patrimoine et de la région de la Vallée-du-Richelieu en présentant les produits de son terroir à travers ses menus. Que ce soit lors d'une aventure culinaire dans l'intimité du restaurant ancestral ou d'un événement privé dans un de nos sites champêtres, nous nous faisons une fierté de présenter nos producteurs locaux à notre fidèle clientèle.

Cette philosophie nous a valu la désignation "menu majoritairement québécois": un programme de reconnaissance pour les restaurants qui valorisent les Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec dans l'élaboration de leurs menus.

Bon appétit.



ÉTABLISSEMENT PARTENAIRE



LES ENTRÉES FROIDES

	À la carte
Verdure du Québec, parmesan, framboises, vinaigrette fenugrec	8.5\$
Terrine de gibier maison, relish de poivron, maïs et bière	9\$
Saumon fumé de la fée des grèves et ses garnitures	12\$
Mozzarella au lait de bufflonne et tomates rustiques	14\$

LES ENTRÉES CHAUDES

Cigare au chou farci de chevreau, purée de courge	14\$
Sauté de champignons au vinaigre balsamique	12\$
Crêpe de crevettes nordiques et champignons gratinée	13\$

LES MARMITES

Soupe du jour	6\$
Soupe aux pois des ancêtres	7\$
Soupe à l'oignon et aux pommes gratinée	8\$



LES PLATS MIJOTÉS

	Table d'hôte du soir	À la carte
Ragoût de boulettes et son jarret de porc	35\$	25\$
Vol-au-vent de ris de veau à l'érable et morilles	38\$	28\$
Bavette de veau de grain braisée à la normande	40\$	30\$
Confit de canard, pleurotes, sauce à la diable	39\$	29\$

LES GRILLADES

Suprême de pintade et pétoncle, caramel de bière, prosciutto et pomme verte	39\$	29\$
Entrecôte de boeuf 280 gr. (10 oz)	53\$	43\$
Carré d'agneau du Québec aux brisures de toque, sauce miel et thym	66\$	56\$
Mignon de boeuf 170 gr. (6 oz)	57\$	47\$
Longe de cerf, sauce mistelle aux pommes et camerises	57\$	47\$

Les grillades de boeuf sont accompagnées de sauce bordelaise ou au poivre vert

LA MARÉE

Prise du jour, sauce à la fleur d'ail et épinards sautés	prix du marché	
Pot-au-feu de la mer garni de roquette, menthe, estragon	45\$	35\$
Truite pochée, marmelade d'asperges et cerises de terre, thé du Labrador	39\$	29\$



FROMAGES

	À la carte
Sélection de fromages du Québec 100gr.	15\$

CARTE DESSERTS

Tartelette au sucre du Domaine	7.5\$
Crème brûlée du moment	7.5\$
Gâteau à la salade de fruits maison, sucre à la crème, yogourt de bufflonne à l'érable de Saint-Charles	7.5\$
Dessert glacé (sorbet, yogourt ou crème)	7.5\$
Fruits frais, sirop à l'eau de rose	7.5\$

BREUVAGES

Café régulier	3\$
Thé, infusion	3\$
Café espresso, cappucino	4\$
Café alcoolisé	12\$