

# 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'assi-  
ette, 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.

Vous retrouverez, à travers le menu, des produits en provenance des villages avoisinants ainsi que de  
différentes régions du Québec. De plus, vous retrouverez plusieurs plats aux saveurs d'érable en prov-  
enance de notre érablière.

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.





---

## LES METS EN ENTRÉE

---

VERDURE du Québec, pommes, cheddar, vinaigrette à l'érable	9\$
SALADE de tomates mixtes et fromage de bufflone de St-Charles	12\$
SAUMON FUMÉ, câpres, oignons, citron	13\$
CRÊPES de crevettes de Sept-Îles et champignons, gratinées	15\$

---

## LES METS ESTIVAUX

---

TARTARE DE BŒUF, frites	Entrée 12\$	25\$
TARTARE DE SAUMON, frites	Entrée 8\$	18\$
ONGLET DE BOEUF, échalote française et vin rouge 225 gr, (8 oz)		29\$
BURGER SIGNATURE, cerf, foie gras, champignons, oignons caramélisés, roquette, cheddar, bacon fumé, aïoli dijonnaise		27\$

---

## LES METS EN MARMITE

---

SOUPE FROIDE du moment	7\$
SOUPE AUX POIS Grand Mère	7\$
SOUPE À L'OIGNON aux pommes, gratinée	9\$



OBTENEZ UNE TABLE D'HÔTE TROIS SERVICES EN CHOISSANT  
UNE ENTRÉE, UN POTAGE, ET EN AJOUTANT 16\$  
AU PRIX DE VOTRE METS PRINCIPAL.

---

---

## LES METS CUISINÉS

---

TIAN DE LÉGUMES GRILLÉS (courgettes, aubergines, tomates, poivrons, champignons)	17\$
RAGOÛT de boulettes et porc effiloché	26\$
RIS DE VEAU, sauce au vin de Fado et pleurotes	29\$
DUO DE CÔTES LEVÉES ET CUISSE DE CANARD CONFITE, accompagné de frites maison et salade de choux	31\$

---

---

## LES METS DE LA MARÉE

---

PRISE DU JOUR	prix du marché
MOULES, sauce au gré du chef	21\$
FONDANT DE SAUMON, boucané, laqué à l'érable et vinaigre de cidre	32\$



---

---

## TABLE DES FROMAGES ET DESSERTS

---

SELECTION DE FROMAGES QUÉBÉCOIS	1 pers. 8\$	2 pers. 15\$
<i>Choix de porto et vins liquoreux sur demande.</i>		
ASSORTIMENT DE DOUCEURS, de notre chef pâtissière	1 pers. 8\$	2 pers. 15\$

---

---

## LES BREUVAGES

---

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