

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.

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 provenance 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.



ÉTABLISSEMENT PARTENAIRE

**AJOUTEZ 20\$ AU PRIX DE VOTRE PLAT PRINCIPAL AFIN DE COMPOSER
VOTRE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES**

ADD \$20 TO THE PRICE OF THE MAIN DISH AND GET A 3 COURSE TABLE D'HÔTE
1 ENTRÉE STARTER | 1 POTAGE SOUP | 1 PLAT PRINCIPAL MAIN PLATE

LES ENTRÉES

ASSIETTE DU BÛCHERON, tourtière Micheline, ketchup aux fruits et betteraves, creton maison LUMBERJACK'S PLATE, Micheline meat pie, fruits and beet ketchup, homemade creton				12\$
SALADE COMPOSÉE, verte et crudités MIXED SALAD, green and vegetables				14\$
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS, sauce vin blanc, crème et ciboulette SAUTEED MUSHROOM PUFF PASTRY, white wine sauce, cream and chives				15\$
SALADE DE BETTERAVE ET FROMAGE TÊTE DE MOINE BEETS SALAD AND TÊTE DE MOINE CHEESE				16\$
SAUMON FUMÉ, câpres, oignons rouges et citron SMOKED SALMON, capers, red onions and lemon				18\$
RACLETTE AU FROMAGE OKA, jambon à l'os, saucisse à l'érable et pommes de terre grelot OKA CHEESE RACLETTE, ham on the bone, maple sausage and baby potatoes				19\$
TARTARE DE SAUMON, mangue, coriandre salade roquette et vinaigrette balsamique, poireau frit, croûtons SALMON TARTAR, mango, arugula, coriander, balsamic vinaigrette, fried leek, croutons				
	ENTRÉE 80 gr	16\$	PLAT 160 gr	32\$
TARTARE DE BOEUF, salade roquette et vinaigrette balsamique, tuile de parmesan, croûtons BEEF TARTAR, fries, arugula, balsamic vinaigrette, parmesan tile, croutons				
	ENTRÉE 90 gr	17\$	PLAT 180 gr	34\$
HUÎTRES FRAÎCHES FRESH OYSTERS	SIX	18\$	DOUZE	33\$
HUÎTRES ROCKEFELLER ROCKEFELLER OYSTERS	SIX	18\$		

LES POTAGES

SOUPE AUX POIS À LA CANADIENNE CANADIAN PEA SOUP				11\$
CHAUDRÉE D'HUÎTRES OYSTER CHOWDER				12\$
SOUPE À L'OIGNON À LA ROUSSE DE FARNHAM, croûtons, fromage suisse, gratinée FRENCH ONION SOUP WITH FARNHAM RED BEER, croutons, swiss cheese, au gratin				13\$



LES POISSONS ET FRUITS DE MER

LINGUINI AUX CREVETTES ET PALOURDES, paprika fumé, tomate et citron SHRIMP AND CLAM LINGUINI, smoked paprika, tomato and lemon	28\$
PÉTONCLES RÔTIS (3) AU PARFUM DE CITRON ET BASILIC, julienne de légumes SCALLOPS (3) LEMON AND BASIL SAUCE, julienned vegetables	26\$
SAUMON GRILLÉ, sauce chimichurri, julienne de légumes GRILLED SALMON, chimichurri sauce, julienned vegetables	36\$

LES PLATS CUISINÉS ET GRILLÉS

CASSOULET DE LÉGUMES, tofu et champignon portebello (Plat végétarien) VEGETABLE CASSOULET, tofu and portebello mushroom (Vegetarian)	26\$
FILET DE PORC, à l'érable et moutarde PORK TENDERLOIN, maple and mustard	30\$
RAGOÛT DE PATTES ET BOULETTES « GRAND-MÈRE » "GRANDMOTHER STYLE" STEW, of pig's feet and meatballs	35\$
BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines MUSHROOM BRAISED BEEF, root vegetables	35\$
BAVETTE DE BOEUF 170 gr, sauce vin rouge et échalotes ou sauce au poivre FLANK STEAK 170 gr, red wine and shallots sauce or pepper sauce	35\$
MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce à l'orange et mousseline de panais ROASTED DUCK BREAST, orange and parsnip mousseline sauce	43\$
FILET DE BOEUF 200 gr, sauce vin rouge et échalotes ou sauce au poivre BEEF TENDERLOIN 200 gr, red wine and shallots sauce or pepper sauce	53\$

LES PLATS DE BRASSERIE

POUTINE À L'EFFILOCHÉ DE PORC PULLED PORK POUTINE	17\$
LINGUINI, sauce carbonara LINGUINI, carbonara sauce	26\$
FISH 'N CHIPS, frites et sauce tartare FISH 'N CHIPS, fries and tartar sauce	26\$
BURGER DE BOEUF, champignons, brie, tomate, oignons, mayonnaise maison et frites BEEF BURGER, mushrooms, brie, tomato, onions, homemade mayonnaise and fries	28\$



POUR LES PETITS (3 À 11 ANS)

DOIGTS DE POULET (2), frites CHICKEN FINGERS (2), fries	12\$
PÂTES SAUCE ROSÉE PASTA WITH ROSÉE SAUCE	13\$
CRÈME GLACÉE VANILLE, coulis de chocolat VANILLA ICE CREAM, chocolate coulis	6\$

NOS DESSERTS MAISON

TULIPE DE FRUITS FRAIS, crème glacée à la vanille, coulis de fruits FRESH FRUIT TULIP, vanilla ice cream, fruit coulis	10\$
POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE, crème glacée à la vanille MAPLE SYRUP CHÔMEUR PUDDING, vanilla ice cream	10\$
CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE MAPLE SUGAR CRÈME BRÛLÉE	12\$
TARTE AU CHOCOLAT, crème glacée à la vanille, coulis de fruits CHOCOLATE PIE, vanilla ice cream, fruit coulis	13\$