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 inflluent 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 québecois": un programme de reconnaissance pour les restaurants qui valorisent les Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec dans l'élaboration de leurs menus.

ROUTE DES ARTS & SAVEURS DU RICHELIEU

Bon appétit.

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU

ÉTABLISSEMENT PARTENAIRE

AJOUTEZ 25$ AU PRIX DE VOTRE PLAT PRINCIPAL AFIN DE COMPOSER VOTRE TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

ADD $25 TO THE PRICE OF THE MAIN DISH AND GET A 3 COURSE TABLE D'HÔTE

1 ENTRÉE STARTER **OU** OR **POTAGE** SOUP | **1 PLAT PRINCIPAL** MAIN PLATE | **1 DESSERT**

LES ENTRÉES

ASSIETTE DU BÛCHERON, tourtière Micheline, ketchup aux fruits et betteraves, creton maison — **13$**
LUMBERJACK'S PLATE, Micheline meat pie, fruits and beet ketchup, homemade creton

SALADE COMPOSÉE, verte et crudités — **15$**
MIXED SALAD, green and vegetables

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS, sauce vin blanc, crème et ciboulette — **16$**
SAUTEED MUSHROOM PUFF PASTRY, white wine sauce, cream and chives

SALADE DE BETTERAVE ET FROMAGE TÊTE DE MOINE — **17$**
BEETS SALAD AND TÊTE DE MOINE CHEESE

SAUMON FUMÉ, câpres, oignons rouges et citron — **19$**
SMOKED SALMON, capers, red onions and lemon

RACLETTE AU FROMAGE OKA, jambon à l'os, saucisse à l'érable et pommes de terre grelot — **20$**
OKA CHEESE RACLETTE, ham on the bone, maple sausage and baby potatoes

TARTARE DE SAUMON, mangue, salade roquette et vinaigrette balsamique, poireau frit, croûtons

SALMON TARTAR, mango, arugula salad and balsamic vinaigrette, fried leek, croutons

ENTRÉE 80 gr 17$** **PLAT 160 gr 33$

TARTARE DE BOEUF, salade roquette et vinaigrette balsamique, tuile de parmesan, croûtons

BEEF TARTAR, arugula salad and balsamic vinaigrette, parmesan tile, croutons

ENTRÉE 80 gr 18$** **PLAT 160 gr 35$

LES POTAGES

POTAGE DU JOUR — **9$**
SOUP OF THE DAY

SOUPE À L'OIGNON À LA ROUSSE DE FARNHAM, croûtons, fromage suisse, gratinée — **14$**
FRENCH ONION SOUP WITH FARNHAM RED BEER, croutons, swiss cheese, au gratin

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

TAGLIATELLE AUX CREVETTES, MOULES ET PALOURDES, paprika fumé, tomate et citron — 30$
SHRIMP, MUSSELS AND CLAMS TAGLIATELLE, smoked paprika, tomato and lemon

PÉTONCLES RÔTIS (4) AU PARFUM DE CITRON ET BASILIC, julienne de légumes — 29$
SCALLOPS (4) LEMON AND BASIL SAUCE, julienned vegetables

SAUMON GRILLÉ, sauce chimichurri, julienne de légumes — 37$
GRILLED SALMON, chimichurri sauce, julienned vegetables

LES PLATS CUISINÉS ET GRILLÉS

CASSOULET DE LÉGUMES, champignon portobello (Végétarien) — 27$
VEGETABLE CASSOULET, portebollo mushroom (Vegetarian)

FILET DE PORC, à l'érable et moutarde — 31$
PORK TENDERLOIN, maple and mustard

RAGOÛT DE PATTES ET BOULETTES « GRAND-MÈRE » — 36$
"GRANDMOTHER STYLE" STEW, of pig's feet and meatballs

BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines — 36$
MUSHROOM BRAISED BEEF, root vegetables

BAVETTE DE BOEUF 170 gr, sauce vin rouge et échalotes ou sauce au poivre — 36$
FLANK STEAK 170 gr, red wine and shallots sauce or pepper sauce

MAGRET DE CANARD RÔTI, sauce à l'orange et mousseline de panais — 45$
ROASTED DUCK BREAST, orange and parsnip mousseline sauce

FILET DE BOEUF 200 gr, sauce vin rouge et échalotes ou sauce au poivre — 55$
BEEF TENDERLOIN 200 gr, red wine and shallots sauce or pepper sauce

LES PLATS DE BRASSERIE

POUTINE À L'EFFILOCHÉ DE PORC — 18$
PULLED PORK POUTINE

TAGLIATELLE, sauce carbonara — 27$
TAGLIATELLE, carbonara sauce

FISH 'N CHIPS, frites et sauce tartare — 32$
FISH 'N CHIPS, fries and tartar sauce

BURGER DE BOEUF, champignons, brie, tomate, oignons, mayonnaise maison et frites — 29$
BEEF BURGER, mushrooms, brie, tomato, onions, homemade mayonnaise and fries

POUR LES PETITS (5 À 12 ANS)

DOIGTS DE POULET (2), frites — **13$**
CHICKEN FINGERS (2), fries

PÂTES SAUCE ROSÉE — **14$**
PASTA WITH ROSÉE SAUCE

DESSERT AU CHOIX INCLUS | DESSERT OF YOUR CHOICE INCLUDED

CRÈME GLACÉE VANILLE, coulis de chocolat
VANILLA ICE CREAM, chocolate coulis

TARTELETTE AU SUCRE, crème chantilly
SUGAR TARTLET, whipped cream

NOS DESSERTS MAISON

TULIPE DE FRUITS FRAIS, crème glacée à la vanille, coulis de fruits — **11$**
FRESH FRUIT TULIP, vanilla ice cream, fruit coulis

POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE, crème glacée à la vanille — **11$**
MAPLE SYRUP CHÔMEUR PUDDING, vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE — **13$**
MAPLE SUGAR CRÈME BRÛLÉE

TARTE AU CHOCOLAT, crème glacée à la vanille, coulis de fruits — **14$**
CHOCOLATE PIE, vanilla ice cream, fruit coulis