

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.





LES METS EN ENTRÉE

CALMARS CROUSTILLANTS , servis avec sauce tomates, mayo chipotle	16\$
SALADE DE ROQUETTE, BURRATA ET TOMATES CERISES	14\$
SAUMON FUMÉ , câpres, oignons, citron	15\$

LES METS EN MARMITE

SOUPE DU JOUR	8\$
SOUPE AUX POIS Grand Mère	8\$

LES METS DE LA MARÉE

PRISE DU JOUR	prix du marché
Salsa Livernoise (tomates, câpres, olives, fines herbes et huile d'olive)	
DUO DE FRUITS DE MER	41\$
Crevettes géantes (3) et Thon grillé (4oz), salsa tropicale	
FONDANT DE SAUMON ,	35\$
Boucané, laqué à l'érable et vinaigre de cidre	



LES METS CUISINÉS

TIAN DE LÉGUMES GRILLÉS,	19\$
Courgettes, aubergines, tomates, poivrons, champignons et lentilles	
MIGNON DE BŒUF, 225 gr, (8 oz)	55\$
Choix de sauce poivre vert ou bordelaise.	
BOEUF BRAISÉ	30\$
Sauce au vin rouge et légumes racines	
TAGLIATELLE ET AGNEAU BRAISÉ	24\$
Jus de cuisson, effiloché d'agneau et champignons pleurotes	

DOUCEURS

MIGNARDISES,	8\$
de notre chef pâtissière	



LES BREUVAGES

Café régulier
Thé, infusion

Espresso, cappuccino, latté