

# 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

---

VERDURE du Québec, pommes, cheddar, vinaigrette à l'érable	9\$
PILONS DE CANARD CONFITS, sauce framboise	9\$
CARPACCIO DE BETTERAVES, huile de noix, vinaigre de vin et copeaux de parmesan	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

---

PLANCHE DE CHARCUTERIES et condiments	16\$
FISH'N CHIPS, sauce tartare	21\$
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 chou	31\$
MIGNON DE BŒUF, 170 gr, (6 oz)	49\$
CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC, sauce miel et thym	62\$

*Les plats de bœuf sont servis avec un choix de sauce poivre vert ou bordelaise.  
Agrémentez votre filet de bœuf d'une tranche de foie gras poêlée pour 6\$*

---

---

## LES METS DE LA MARÉE

---

PRISE DU JOUR	prix du marché
FETTUCCHINI AUX CREVETTES, légumes grillés, sauce crème aux fines herbes et ail doux	24\$
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\$