

# 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.



ÉTABLISSEMENT PARTENAIRE



---

## LES METS EN ENTRÉE

---

|  |      |
|--|------|
| <b>CALMARS CROUSTILLANTS</b> , servis avec sauce tomate, mayo chipotle   | 16\$ |
| <b>SALADE DE ROQUETTE, BURRATA ET TOMATES CERISES</b>                    | 14\$ |
| <b>RACLETTE</b> au fromage, pommes rattes, charcuteries et condiments    | 16\$ |
| <b>SAUMON FUMÉ</b> , câpres, oignons, citron                             | 15\$ |
| <b>CRÊPE</b> de crevettes de Sept-Îles et champignons, gratinée          | 16\$ |
| <b>CROSTINI AUX SHIITAKE, PANCETTA, ET FROMAGE BLEU</b>                  | 15\$ |
| <b>MOULES À LA PROVENÇALE</b> , Oignon, ail, herbes de Provence & tomate | 13\$ |

---

## LES METS EN MARMITE

---

|  |      |
|--|------|
| <b>SOUPE</b> du moment                       | 8\$  |
| <b>SOUPE AUX POIS</b> Grand Mère             | 8\$  |
| <b>SOUPE À L'OIGNON</b> à la bière, gratinée | 10\$ |

---

## LES METS DE LA MARÉE

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>PRISE DU JOUR</b>  | prix du marché |
| Salsa Livernoise (tomates, câpres, olives, fines herbes et huile d'olive) |                |
| <b>TARTARE DE SAUMON</b>  | 23\$           |
| frites et salade  |                |
| <b>DUO DE FRUITS DE MER</b>   | 41\$           |
| Crevettes géantes (3) et Thon grillé (4oz), salsa de mangue               |                |
| <b>FONDANT DE SAUMON</b> ,  | 35\$           |
| Boucané, laqué à l'érable et vinaigre de cidre                            |                |
| <b>MOULES</b> , sauce au gré du chef                                      | 21\$           |

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



---

## LES METS CUISINÉS

---

|   |      |
|---|------|
| <b>TIAN DE LÉGUMES GRILLÉS,</b>                                     | 19\$ |
| Courgettes, aubergines, tomates, poivrons, champignons et lentilles |      |
| <b>RAGOÛT DE BOULETTES ET JARRET DE PORC</b>                        | 32\$ |
| <b>CUISSE DE PINTADE CONFITE,</b> sauce framboise et Fado           | 33\$ |
| <b>MIGNON DE BŒUF,</b> 225 gr, (8 oz)                               | 55\$ |
| Choix de sauce poivre vert ou bordelaise.                           |      |
| <b>CÔTE DE VEAU</b> 10 oz (rosée), sauce aux shiitakes et cognac    | 51\$ |
| <b>BOEUF BRAISÉ</b>   | 30\$ |
| Sauce au vin rouge et légumes racines                               |      |
| <b>FILET DE SANGLIER FARCI</b>                                      | 39\$ |
| Aux abricots et poivrons, sauce au chocolat et porto                |      |
| <b>TAGLIATELLE ET AGNEAU BRAISÉ</b>                                 | 24\$ |
| Jus de cuisson, effiloché d'agneau et champignons pleurotes         |      |

---

## LES DOUCEURS

---

|   |      |
|---|------|
| <b>SELECTION DE FROMAGES QUÉBÉCOIS</b>        | 15\$ |
| Choix de porto et vins liquoreux sur demande. |      |
| <b>TARTE TATIN</b>                            | 8\$  |
| <b>PYRAMIDE AU CHOCOLAT</b>                   | 8\$  |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b>                           | 8\$  |
| <b>GÂTEAU AU FROMAGE DULCE DE LECHE</b>       | 8\$  |
| <b>SALADE DE FRUITS DE SAISON</b>             | 8\$  |



---

## LES BREUVAGES

---

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| <b>Café régulier</b>              | 3\$  |
| <b>Thé, infusion</b>              | 3\$  |
| <b>Espresso, cappucino, latté</b> | 4\$  |
| <b>Café alcoolisé</b>             | 12\$ |