

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.





LUNCH MENU

MIXED SALAD	\$12
SMOKED SALMON AND ITS CONDIMENTS	\$15
SHRIMP PUFF PASTRY, Dugléré sauce	\$16
CHARCUTERIE PLATTER	\$17
SOUP OF THE DAY	\$10
CANADIAN PEA SOUP	\$12
CAMPAGNARDE OMELETTE	\$16
CROQUE MONSIEUR, homemade ham, tomato and cheese on baguette	\$18
CHICKEN SUPREME, mustard sauce and mushrooms	\$24
SAILOR'S FISH'N SHIP, tartar sauce	\$24
BEEF TARTAR 12OGR, fries and arugula salad	\$24
FRESH FRUITS TULIP, vanilla ice cream and fruit coulis	\$10
MAPLE SUGAR CRÈME BRÛLÉE	\$10
SUGAR PIE, vanilla ice cream	\$10



OYSTERS SPECIAL

TABLE D'HÔTE

BLOODY SHOOTER

6 FRESH OYSTERS

OYSTER CHOWDER

3 ROCKFELLER OYSTERS

3 FRIED OYSTERS \$38

À LA CARTE

6 OYSTERS \$15

12 OYSTERS \$28

6 ROCKFELLER OYSTERS OR FRIES \$18

OYSTER CHOWDER \$12

Our oysters are served with mignonette, lemon and tabasco

WINE SUGGESTION

MUSCADET SÈVRE ET MAINE, Barré Frères

Bottle \$54 Glass \$11



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 / THE STARTERS

ASSIETTE QUÉBÉCOISE tourtière Micheline, ketchup aux fruits et betteraves, oreilles de crisse, creton	13\$
QUEBEC PLATE, Micheline meat pie, fruits and beet ketchup, pork rinds, creton	
SALADE COMPOSÉE MIXED SALAD	14\$
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS , sauce vin blanc, crème et ciboulette SAUTEED MUSHROOM PUFF PASTRY, white wine sauce, cream and chives	17\$
RACLETTE AU FROMAGE OKA , jambon à l'os, saucisse à l'érable et pommes de terre grelot OKA CHEESE RACLETTE, smoked ham on the bone, maple sausage and baby potatoes	21\$
TARTARE DE BOEUF (80gr) , salade roquette et vinaigrette balsamique, tuile de parmesan, croustons	15\$
BEEF TARTAR (80gr), arugula, balsamic vinaigrette, parmesan tile, croutons	
TARTARE DE SAUMON ET MANGUE (80gr) , salade roquette et vinaigrette balsamique, poireau frit, croustons	15\$
SALMON AND MANGO TARTAR (80gr), arugula, balsamic vinaigrette, fried leek, croutons	

LES MARMITES / THE KETTLE

SOUPE AUX POIS À LA CANADIENNE CANADIAN PEA SOUP	12\$
SOUPE À L'OIGNON À LA ROUSSE DE FARNHAM , croustons, fromage suisse, gratinée FRENCH ONION SOUP WITH FARNHAM RED BEER, croustons, swiss cheese, au gratin	14\$

LA MARÉE / THE SEA

LINGUINI AUX CREVETTES ET PALOURDES , sauce crémeuse à l'ail, paprika fumé et citron SHRIMP AND CLAM LINGUINI, creamy garlic sauce, smoked paprika and lemon	29\$
SAUMON GRILLÉ , sauce chimichurri, julienne de légumes GRILLED SALMON, chimichurri sauce and julienned vegetables	36\$
FISH N' CHIPS , servi avec frites et sauce tartare maison fries, homemade tartar sauce	33\$
TARTARE DE SAUMON ET MANGUE (180gr) , frites, salade roquette et vinaigrette balsamique, poireau frit, croustons SALMON AND MANGO TARTAR (180gr), fries arugula, balsamic vinaigrette, fried leek, croutons	33\$



GRILLADES & BRAISÉS / GRILLED AND BRAISED

TOURNEDOS DE LÉGUMES SUR SAUCE TOMATE AUX HERBES, accompagné de son Tian, champignon Portobello (plat végétarien)	28\$
VEGETABLE TOURNEDOS ON TOMATO AND HERB SAUCE, accompanied by its Tian, Portobello mushroom (vegetarian dish)	
LINGUINI CARBONARA	26\$
CARBONARA LINGUINI	
RAGOÛT DE PATTES ET BOULETTES « GRAND-MÈRE »	36\$
“GRANDMOTHER STYLE” STEW, of paws and meatballs	
BOEUF BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS, légumes racines	36\$
MUSHROOM BRAISED BEEF, root vegetables	
FILET DE BOEUF 200gr, sauce vin rouge et échalotes	56\$
BEEF TENDERLOIN 200gr, red wine and shallot sauce	
CUISSE DE PINTADE CONFITE, champignons à la diable	34\$
GUINEA FOWL LEG, spicy tomato mushroom sauce	
TARTARE DE BOEUF (180gr), frites, salade roquette et vinaigrette balsamique, tuile de parmesan, croutons	33\$
BEEF TARTAR (180gr), fries, arugula, balsamic vinaigrette, parmesan tile, croutons	

LES DESSERTS / THE SWEETS

FROMAGES DU MAÎTRE AFFINEUR	21\$
CHEESE PLATTER BY THE MASTER REFINER	
TULIPE DE FRUITS FRAIS, crème glacée à la vanille et coulis de fruits	10\$
FRESH FRUIT TULIP, vanilla ice cream, fruit coulis	
CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE	13\$
MAPLE SUGAR CRÈME BRÛLÉE	
TARTE AU SUCRE, crème glacée à la vanille	13\$
SUGAR PIE, vanilla ice cream	
TARTE AU CHOCOLAT, crème glacée à la vanille, coulis de fruits	14\$
CHOCOLATE PIE, vanilla ice cream, fruit coulis	