

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.





MENU MIDI

SALADE DU MARAÎCHER	12\$
SAUMON FUMÉ ET SES CONDIMENTS	15\$
FEUILLETÉ DE CREVETTES, sauce Dugléré	16\$
ASSIETTE DE CHARCUTERIES FINES	17\$
POTAGE DU JOUR	10\$
SOUPE AU POIS À LA CANADIENNE	12\$
OMELETTE CAMPAGNARDE	16\$
CROQUE MONSIEUR, jambon maison, tomate et fromage sur pain baguette	18\$
SUPRÊME DE VOLAILLE, sauce moutarde et champignons	24\$
FISH'N SHIP DU MATELOT, sauce tartare	24\$
TARTARE DE BOEUF 120GR, frites et salade de roquette	24\$
TULIPE DE FRUITS FRAIS, crème glacée à la vanille et coulis de fruits	10\$
CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE D'ÉRABLE	10\$
TARTE AU SUCRE, crème glacée à la vanille	10\$



SPÉCIAL HUÎTRES

TABLE D'HÔTE

BLOODY SHOOTER

6 HUÎTRES SUR ÉCAILLES

CHAUDRÉE D'HUÎTRES

3 HUÎTRES ROCKFELLER

3 HUÎTRES FRITES 38\$

À LA CARTE

6 HUÎTRES 15\$

12 HUÎTRES 28\$

6 HUÎTRES ROCKFELLER ou FRITES 18\$

CHAUDRÉE D'HUÎTRES 12\$

Nos huîtres sont servies avec mignonette, citron et tabasco

SUGGESTION DE VIN

MUSCADET SÈVRE ET MAINE, Barré Frères

Bouteille 54\$ Verre 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, croutons BEEF TARTAR (80gr), arugula, balsamic vinaigrette, parmesan tile, croutons	15\$
TARTARE DE SAUMON ET MANGUE (80gr) , salade roquette et vinaigrette balsamique, poireau frit, croutons SALMON AND MANGO TARTAR (80gr), arugula, balsamic vinaigrette, fried leek, croutons	15\$

LES MARMITES / THE KETTLE

SOUPE AUX POIS À LA CANADIENNE CANADIAN PEA SOUP	12\$
SOUPE À L'OIGNON À LA ROUSSE DE FARNHAM , croutons, fromage suisse, gratinée FRENCH ONION SOUP WITH FARNHAM RED BEER, croutons, 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, croutons 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	